



Governo Municipal
ANTAS
Nossa terra, nosso orgulho

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 003/2026

**CONTRATANTE (SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO E
SECRETARIA DE SAÚDE)**

OBJETO

Registro de preço para eventual aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo alimentos em geral, hortifrutigranjeiros e carnes, destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Administração e da Secretaria Municipal de Saúde. Conforme especificações constantes no Termo de Referência.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO
R\$ 238.260,50

DATA DA SESSÃO PÚBLICA
DIA 10/02/2026 ÀS 09:00H

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:
Menor preço global / Item

MODO DE DISPUTA:
Aberto

PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS:
SIM

Sumário

1. DO OBJETO	3
2. DO REGISTRO DE PREÇOS	3
3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	3
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	4
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA	5
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	6
7. DA FASE DE JULGAMENTO	9
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO	10
9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS	10
10. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA	11
11. DOS RECURSOS	14
12. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES	15
13. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	17
14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS	17

EDITAL SRP Nº 003/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2026

Processo Administrativo nº 046/2026

Torna-se público para conhecimento dos interessados, que o Município de Antas/BA, através da PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTAS, inscrita no CNPJ nº 13.808.217/0001-74, situada na RUA JOÃO FELIX, 95, CENTRO, ANTAS – BAHIA, CEP 48.420-000, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021](#), do Decreto nº 033, de 19 de agosto de 2025, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1 O objeto da presente licitação é a Elaboração de Registro de preço para eventual aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo alimentos em geral, hortifrutigranjeiros e carnes, destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Administração e da Secretaria Municipal de Saúde. Conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação será realizada por **MENOR PREÇO**, por item, conforme tabela constante do Termo de Referência.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 As regras referentes aos órgãos gerenciador e participantes, bem como a eventuais adesões são as que constam da minuta de Ata de Registro de Preços.

3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

3.2 O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema www.licitanet.com.br e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.4 A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.5 Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, mencionadas no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.6 Entende-se por empresas sediadas localmente aquelas que estejam localizadas em Antas/BA, e empresas regionais aquelas situadas na microrregião do Semi Árido Nordeste II.

3.7 Não poderão disputar esta licitação:

3.7.1 Aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.7.2 Pessoas física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.7.3 Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.7.4 Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.7.5 Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.7.6 Agente público do órgão ou entidade licitante;

3.7.7 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7.8 Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico (www.licitanet.com.br), a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.2 No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.2.1 Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data

de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.2.2 não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

4.2.3 não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

4.3 cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.4 O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.5 O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

4.6 A falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

4.7 Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.8 a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

4.9 Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.10 O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema (www.licitanet.com.br), (34) 3014-6633 qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico www.licitanet.com.br, dos seguintes campos:

5.1.1 *Valor unitário e total*

5.1.2 *Marca*

5.1.3 *Fabricante quando for o caso*

5.2 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

5.3 O licitante não poderá oferecer proposta em quantidade inferior ao previsto para contratação.

5.4 Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

5.5 Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.6 Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

5.7 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.8 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1 A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2 Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

6.3 O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.4 Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor do lote

6.6 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7 O licitante somente poderá oferecer lance *de valor inferior* ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8 O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R\$0,01 (Um centavo de real)**.

6.9 O licitante poderá excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

6.10 Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

6.11 A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

6.12 A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

6.13 Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

6.14 Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

6.15 Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

6.16 Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

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

6.18 Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

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

6.20 Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

6.21 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

6.22 Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos [arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006](#).

6.23 Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.24 A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.25 Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.26 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.27 Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

6.28 Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

6.28.1 Disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.28.2 Avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.28.3 Desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.29 Desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

6.30 Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.30.1 Empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

6.30.2 Empresas brasileiras;

6.30.3 Empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.31 Empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

6.32 Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a

contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.33 A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

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

6.35 O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.36 O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.37 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

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

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1 Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3 deste edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>);

7.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).

7.3 Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.4 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.5 O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

7.6 Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.7 Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício.

7.8 Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

7.9 Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.9.1 conter vícios insanáveis;

7.9.2 não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.9.3 apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.9.4 não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.10 apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.11 No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

7.12 A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

7.12.1 que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.12.2 inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.13 Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.14 Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.15 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.16 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1 Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#). A qualificação exigida se dará da seguinte forma:

I - Jurídica;

II - Técnica;

III - fiscal, social e trabalhista;

IV - Econômico-financeira.

8.2 A habilitação jurídica será aferida mediante a verificação dos seguintes requisitos:

8.2.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual;

8.2.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado ou inscrito, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

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

8.2.4 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.3 As **habilitações fiscal, social e trabalhista** serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

8.3.1. a inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

8.3.2. Prova inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.3.3. a regularidade perante a **Fazenda federal, estadual e municipal** do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.3.4. a regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

8.3.5. a regularidade perante a Justiça do Trabalho;

8.3.6. o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

8.4 Atestado de Capacidade Técnica da Empresa, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução satisfatória do objeto da presente licitação, observando-se que tal (is) atestado(s) não seja(m) emitido(s) pela própria empresa ou por empresa do mesmo grupo empresarial. O atestado deverá conter as seguintes informações:

8.4.1 Nome, CNPJ e endereço completo do emitente;

8.4.2 Descrição do produto fornecido ou serviço prestado;

8.4.3 Nome da empresa que prestou(s) o(s) serviço(s);

8.4.4 Data de emissão;

8.4.5 Assinatura e identificação do signatário (nome e cargo ou função que exerce junto à emitente)

8.4.6 A empresa contratada deverá apresentar comprovação de regularidade fiscal, sanitária e trabalhista, conforme exigido pela legislação vigente, incluindo licença sanitária válida.

9 Alvará Sanitário válido, emitido pelo órgão competente.

8.5 A **habilitação econômico-financeira** visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:

8.5.1 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;

8.5.2 Com base nos dados constantes no Balanço Patrimonial, deverá ser feito o cálculo dos seguintes índices, os quais deverão estar devidamente aplicados em memorial de cálculos, e apresentados juntamente com Balanço Patrimonial devidamente assinado por Contador credenciado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular da empresa ou seu representante legal:

a) Comprovar o Índice de Liquidez Geral (ILG), igual ou superior a 1,0 (um), obtido a partir de dados do Balanço Anual, através da seguinte fórmula:

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

b) Comprovar o Índice de Liquidez Corrente (ILC), igual ou superior a 1,0 (um), obtido a partir de dados do Balanço anual, através da seguinte fórmula:

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

c) Comprovar o Grau de Endividamento Geral (GEG), igual ou inferior a 1 (um), obtido a partir de dados do balanço, através da seguinte fórmula:

$$\text{GEG} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}{\text{ATIVO TOTAL}}$$

d) Comprovar o Grau de Endividamento Corrente (GEC), igual ou inferior a 1 (um), obtido a partir de dados do balanço, através da seguinte fórmula:

$$\text{GEC} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}{\text{PATRIMÔNIO LÍQUIDO} + \text{RESULTADO EXERCÍCIO FUTURO}}$$

8.5.3 Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

8.6. Justificam-se as exigências acima mencionadas, inicialmente, de modo a se avaliar a real situação financeira das empresas licitantes, com o objetivo de verificar a capacidade de satisfação das obrigações assumidas, além da capacidade de cumprimento dos encargos econômicos decorrentes da contratação, considerado o prazo de duração da mesma.

8.7. Com relação aos índices exigidos e respectivos valores, cabe ressaltar tratar-se do mínimo usualmente estabelecido, fixados em patamares que demonstram tanto a liquidez corrente quanto a geral da empresa, além de sua capacidade de solvência, condições essas que asseguram à Administração Municipal a plena execução do objeto contratado.

8.8. Nesse sentido, faz-se necessária remissão a jurisprudência do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo em especial os TCs 011286/026/08 e 023220/026/06; bem como Acórdãos do Tribunal de Contas da União nº 779/2005 – Plenário e nº 354/2016 – TCU – Plenário. Verifica-se, portanto, que a previsão aqui inserida, coaduna-se com o previsto na Lei, com as práticas usuais e com a Jurisprudência emanada dos Tribunais de Contas do Estado e União.

8.9. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada ou por cópia simples, devendo a licitante apresentar os originais para conferência do servidor.

8.10 Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#))

8.11 Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.12 O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.13 A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.14 Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para ([Lei 14.133/21, art. 64](#), e [IN 73/2022, art. 39, §4º](#))

8.14.1 complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

8.14.2 atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.15 Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.16 Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

8.17 Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

9.1 Homologado o resultado da licitação, o licitante mais bem classificado terá o prazo de 02 (dois) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

9.2 O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez por igual período mediante solicitação do licitante mais bem classificado ou fornecedor convocado desde que:

- a) a solicitação seja devidamente justificada e apresentada dentro do prazo; e
- b) a justificativa apresentada seja aceita pela administração.

9.3 A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

10. DOS RECURSOS

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

10.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

10.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

10.3. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.4. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

10.5. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.6. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.7. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.8. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico www.licitanet.com.br.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1 deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

11.1. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

- a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- c) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou
- d) deixar de apresentar amostra;
- e) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

11.2. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.3. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

11.3.1. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

11.3.2. fraudar a licitação

11.3.3. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

11.3.3.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

11.3.3.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

11.3.3.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

11.3.4. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

11.3.5. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

11.4. Com fulcro na [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

11.4.1. advertência;

11.4.2. multa;

11.4.3. impedimento de licitar e contratar e

11.4.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

11.5. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.5.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

11.5.2. as peculiaridades do caso concreto

11.5.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

11.5.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

11.5.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.6. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 10 (**dez**) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

11.6.1. Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1 e 11.2, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

11.6.2. Para as infrações previstas nos itens 11.3.1, 11.3.2, 11.3.3, 11.3.4 e 11.3.5, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado

11.7. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

11.8. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.9. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1 e 11.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.10. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.3.1, 11.3.2, 11.3.3, 11.3.4 e 11.3.5, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1 e 11.2 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

11.11. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item.

11.12. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o

adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.13. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.14. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

11.15. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.16. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

12.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento serão realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios* www.licitanet.com.br

12.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

12.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

12.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

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

13.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

13.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

13.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

13.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

13.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

13.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

13.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

13.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no endereço eletrônico <https://www.gov.br/pncp/pt-br> e www.licitanet.com.br.

13.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

13.11.1. ANEXO I – Termo de Referência

13.11.2. ANEXO II – Minuta de Ata de Registro de Preços

13.11.3. ANEXO III – Minuta do Contrato

Antas, (BA), 29 de janeiro de 2026.

Raniere Gama Matos
Secretário de Administração e Finanças

TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 047/2026

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1. Elaboração de Registro de preço para eventual aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo alimentos em geral, hortifrutigranjeiros e carnes, destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Administração e da Secretaria Municipal de Saúde. Conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AÇAFRÃO EM PÓ - Especificações Mínimas: fino, homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Embalagem de 100 gramas , acondicionado primariamente em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com data de fabricação, data de validade e número de lote. Embalagem secundária de plástico resistente. Prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	PCT	300	R\$ 2,50	R\$ 750,00
2	AÇÚCAR CRISTAL - Especificações Mínimas: de primeira qualidade, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais e/ou vegetais. Embalagem de 01 quilo , em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá	KG	700	R\$ 3,98	R\$ 2.786,00



	conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. A embalagem secundária deve ser em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitada.				
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO DE MESA – Especificações Mínimas: 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de no mínimo 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	40	R\$ 9,50	R\$ 380,00
4	ARROZ BRANCO TIPO 1 – Especificações Mínimas: não parbolizado, polido, classe longo fino, constituída de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 01 quilo em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. A embalagem secundária deve ser fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua	KG	700	R\$ 4,98	R\$ 3.486,00



	integridade, totalizando peso líquido de 30Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitada.				
5	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 - Especificações Mínimas: Longo constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem primária de 01 quilo em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade, quantidade do produto. A embalagem secundária deve ser fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitada.	KG	400	R\$ 4,90	R\$ 1.960,00
6	BISCOITO DOCE, SABOR CHOCOLATE - Especificações Mínimas: serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e com características organolépticas anormais. embalagem tipo 3 em 1, pacote com 350 gramas, com prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses contados a partir da entrega do produto.	PCT	200	R\$ 7,10	R\$ 1.420,00
7	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA – Especificações Mínimas: Elaborado com composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outras substâncias permitidas. Aparência: massa	PCT	500	R\$ 7,40	R\$ 3.700,00



	bem assada, sem recheio, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor próprios. Não serão aceitos produtos murchos. Embalagem dupla, contendo 350g. A embalagem primária deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
8	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER – Especificações Mínimas: Elaborado com composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outras substâncias permitidas. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor próprios. Não serão aceitos produtos murchos. Embalagem dupla, contendo 350g. A embalagem primária deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	500	R\$ 5,44	R\$ 2.720,00
9	BOLO CONFEITADO - Especificações Mínimas: feito com produtos de primeira qualidade, confeitado com	UND	100	R\$ 265,43	R\$ 26.543,00



	glacê, chantili ou creme. recheio de vários sabores como abacaxi, chocolate, coco, doce de leite, em média de 2kg. massa vários sabores. fresco, dentro da validade. livre de sujidades, larvas e parasitas, bolores, mofo.				
10	BOLO SIMPLES* - VÁRIOS SABORES COMO - Especificações Mínimas: laranja, limão, chocolate, fubá, coco. feito com produtos de primeira qualidade, em média de 1kg. livre de sujidades, larvas e parasitas, bolores, mofo. fresco, feito no dia, embalagem com data de fabricação e vencimento.	UND	300	R\$ 14,99	R\$ 4.497,00
11	CAFÉ TORRADO E MOIDO TRADICIONAL - Especificações Mínimas: Embalagem de 500 gramas , contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais sobre o produto, número de lote, data de fabricação e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	600	R\$ 36,00	R\$ 21.600,00
12	COLORÍFICO EM PÓ - Especificações Mínimas: fino, homogêneo, elaborado a partir do urucum, fubá e óleos vegetais, sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Embalagem de 100 gramas , acondicionado primariamente em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com data de fabricação, data de validade e número de lote. Embalagem secundária de plástico resistente. Prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	UND	300	R\$ 1,42	R\$ 426,00



13	CUMINHO EM PÓ - Especificações Mínimas: extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100 gramas, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	740	R\$ 1,90	R\$ 1.406,00
14	CREME DE LEITE - Especificações Mínimas: tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalagem contendo no mínimo 200 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	750	R\$ 4,20	R\$ 3.150,00
15	EXTRATO DE TOMATE - Especificações Mínimas: Simples e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentações. Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa. Embalagem de sachê de 340 gramas, acondicionados secundariamente em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem primária deverá conter os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de	PCT	750	R\$ 3,39	R\$ 2.542,50



	validade, quantidade do produto, número de registro e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da entrega na unidade requisitante.				
16	FEIJÃO MULATINHO OU CARIOQUINHA - Especificações Mínimas: tipo1, embalagem de 1kg, original do fabricante.	KG	900	R\$ 7,00	R\$ 6.300,00
17	FEIJÃO FRADINHO, TIPO1 - Especificações Mínimas: embalagem de 1kg, original do fabricante.	KG	50	R\$ 7,68	R\$ 384,00
18	FOLHA DE LOURO - Especificações Mínimas: em pacotinhos de 50 gramas, originais do fabricante.	PCT	80	R\$ 8,00	R\$ 640,00
19	FARINHA DE MANDIOCA - Especificações Mínimas: grupo seca, subgrupo média, classe branca, tipo 1 acondicionada em saco plástico de 1kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido atendendo as normas e ou resoluções da ANVISA.	KG	300	R\$ 6,51	R\$ 1.953,00
20	FLOCOS DE MILHO PROPRIO PARA CUSCUZ - Especificações Mínimas: embalagem contendo 500 grs., original do fabricante, atendendo as normas e/ ou resoluções da ANVISA.	PCT	1.300	R\$ 2,29	R\$ 2.977,00
21	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL - Especificações Mínimas: obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana. Não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo). Devendo ter boa solubilidade. Embalado em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do	PCT	500	R\$ 8,35	R\$ 4.175,00



	produto até o momento do consumo. Embalagem com 200 gramas. Acondicionados secundariamente em fardo lacrado, limpo, íntegro e resistente. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
22	LEMON PEPPER - Especificações Mínimas: Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Embalagem de 100 gramas, acondicionado primariamente em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com data de fabricação, data de validade e número de lote. Embalagem secundária de plástico resistente. Prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	PCT	300	R\$ 7,35	R\$ 2.205,00
23	MACARRÃO ESPAGUETE – Especificações Mínimas: macarrão espagete com ovos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	1.000	R\$ 5,89	R\$ 5.890,00
24	MACARRÃO PARAFUSO - Especificações Mínimas: elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitida. O produto deve ser isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 gramas.	UND	150	R\$ 5,20	R\$ 780,00



	Acondicionada em embalagem primária de saco plástico transparente atóxico com respectivas informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e registro. A embalagem secundária em fardos resistentes. Prazo de validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.				
25	MARGARINA VEGETAL COM SAL - Especificações Mínimas: de 1º qualidade, cremosa, no máximo 65% de lipídeos e 0% de gordura trans, enriquecida com vitaminas. Com apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores. Em embalagem contendo peso líquido de 250 gramas , com respectivas informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e número de lote e número de registro. Embalagem secundária: caixa de papel resistente. Prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data do recebimento do produto.	UND	400	R\$ 4,18	R\$ 1.672,00
26	MILHO AMARELO, EM GRÃOS, SECO, PARA MUNGUNZÁ - Especificações Mínimas: com ausência de sujidade, parasitos e/ ou larvas, obedecendo as normas e/ ou resoluções da ANVISA.	PCT	150	R\$ 3,90	R\$ 585,00
27	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL - Especificações Mínimas: refinado, acondicionado em embalagem primária de garrafa PET de 900 ml , plástica resistente, lacrada, transparente, contendo externamente as informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e número de registro. Com embalagem secundária resistente do tipo caixa de	LITROS	300	R\$ 11,00	R\$ 3.300,00



	papelão. Prazo de validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.				
28	PÁPRICA EM PÓ - Especificações Mínimas: fino, homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Embalagem de 100 gramas , acondicionado primariamente em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com data de fabricação, data de validade e número de lote. Embalagem secundária de plástico resistente. Prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	PCT	300	R\$ 4,04	R\$ 1.212,00
29	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - Especificações Mínimas: "clara", integral, isento de gorduras trans., sem adição de corante ou caramelo, acondicionada em embalagem de 400 gramas . Embalagem primária de plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, data de validade, número de lote e número de registro e com embalagem secundária de caixa de papel resistente. Prazo de validade mínimo: 10 (dez) meses a partir da data do recebimento do produto.	KG	200	R\$ 7,95	R\$ 1.590,00
30	POLPA DE FRUTAS, SABORES VARIADOS - Especificações Mínimas: embalagem de 1kg, de acordo com as normas e resoluções da ANVISA. a polpa deve ser registrada no mapa.	KG	700	R\$ 3,79	R\$ 2.653,00
31	SAL REFINADO IODADO - Especificações Mínimas: Iodado constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Com embalagem primária de saco de	KG	200	R\$ 1,00	R\$ 200,00



	polietileno, atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 01 quilo. A embalagem deve conter externamente as respectivas informações nutricionais, número de lote, número de registro, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
32	VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL – Especificações Mínimas: composto por Fermentado acético de álcool potável, conservante e água. Deve apresentar aspecto líquido, límpido, incolor, isento de partículas suspensas, com odor acético, característico de vinagre com acidez 4%. Embalagem: de 500 ml , deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes. Com prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UND	150	R\$ 2,00	R\$ 300,00
33	OVOS DE GALINHA - Especificações Mínimas: Tipo “grande” classe “A”. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem em dúzia (12 unidades) , em caixa de papelão. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIPOA/MA. Prazo de validade	DÚZIA	250	R\$ 9,00	R\$ 2.250,00



	mínima de 30 dias da data de recebimento				
34	QUEIJO TIPO MUSSARELA. FATIADO - Especificações Mínimas: embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto deve ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. embalagem contendo 200 grs.	KG	200	R\$ 11,00	R\$ 2.200,00
35	PÃO TIPO HOT DOG - Especificações Mínimas: Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e água. Deve ter peso líquido de 50 gramas cada unidade, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com peso líquido de 01 quilo, contendo dados do fabricante, data de fabricação e validade. Fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. As características gerais do produto deverão atender a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 e demais normas e legislações sanitárias. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega.	UND	2000	R\$ 0,75	R\$ 1.500,00
36	PÃO TIPO DOCE - Especificações Mínimas: Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, água e recheio doce. Deve ter peso líquido de 50 gramas cada unidade, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com peso líquido de	UND	800	R\$ 0,60	R\$ 480,00



	01 quilo, contendo dados do fabricante, data de fabricação e validade. Fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. As características gerais do produto deverão atender a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 e demais normas e legislações sanitárias. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega.				
37	PÃO TIPO FRANCÊS - Especificações Mínimas: Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e água. Deve ter peso líquido de 50 gramas cada unidade, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com peso líquido de 01 quilo, contendo dados do fabricante, data de fabricação e validade. Fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. As características gerais do produto deverão atender a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 e demais normas e legislações sanitárias. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega	UND	2000	R\$ 0,52	R\$ 1.040,00
38	REFRIGERANTE - Especificações Mínimas: composto de extrato de cola, água gasificada, açúcar, sendo permitido adição de caramelo e essência, isento de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses, a contar da data de entrega. livre de sujidade, parasitas e	LITROS	200	R\$ 9,95	R\$ 1.990,00



	larvas, acondicionada em garrafa de 2L.				
39	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA MORANGO - Especificações Mínimas: Embalagem de 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM). Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.	UND	300	R\$ 8,90	R\$ 2.670,00
40	ABACAXI - Especificações Mínimas: Fruto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.	UND	150	R\$ 10,00	R\$ 1.500,00
41	ALFACE - Especificações Mínimas: íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias. Acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Transportadas de forma adequada	UND	200	R\$ 4,65	R\$ 930,00
42	ALHO - Especificações Mínimas: íntegro, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas,	KG	30	R\$ 34,00	R\$ 1.020,00



	acondicionada em embalagens próprias. Transportadas de forma adequada.				
43	BANANA PRATA - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada	DUZIA	230	R\$ 8,10	R\$ 1.863,00
44	CEBOLINHA - Especificações Mínimas: Folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.	KG	200	R\$ 4,33	R\$ 866,00
45	CEBOLA BRANCA - Especificações Mínimas: Produto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.	KG	350	R\$ 6,30	R\$ 2.205,00
46	CENOURA - Especificações Mínimas: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de	KG	200	R\$ 6,00	R\$ 1.200,00



	enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada				
47	COENTRO - Especificações Mínimas: Folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente	KG	300	R\$ 4,49	R\$ 1.347,00
48	COUVE FOLHA - Especificações Mínimas: de cor verde, de 1ª qualidade com molho viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente	KG	200	R\$ 3,89	R\$ 778,00
49	GOIABA - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, apresentando tamanho de médio a grande, pesando em média de 100g (10g pra mais ou pra menos), isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos	KG	150	R\$ 6,83	R\$ 1.024,50



	oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.					
50	LARANJA - Especificações Mínimas: de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, de tamanho médio a grande, com no mínimo 100g a cada fruto, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportados de forma adequada.	UND	700	R\$	0,81	R\$ 567,00
51	MAÇA DE PRIMEIRA - Especificações Mínimas: Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho entre 120 a 150g, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.	UND	1300	R\$	1,48	R\$ 1.924,00
52	MELANCIA FRESCA - Especificações Mínimas: frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem	UND	100	R\$	19,00	R\$ 1.900,00



	desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada.				
53	PIMENTÃO VERDE - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada.	KG	80	R\$ 10,00	R\$ 800,00
54	TOMATE - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	350	R\$ 6,99	R\$ 2.446,50
55	REPOLHO - Especificações Mínimas: Íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias. Acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Transportadas de forma adequada.	UND	100	R\$ 8,00	R\$ 800,00
56	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE (CHÃO DE DENTRO) - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, limpa e magra, congelada (à -18°C), sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e	KG	500	R\$ 45,00	R\$ 22.500,00



	sabor próprios. Embalagem de 01 quilo, transparente bem lacrada com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
57	CARNE BOVINA, MÚSCULO, DE SEGUNDA QUALIDADE, SEM OSSO - Especificações Mínimas: embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com 01 kg., contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias e resoluções da ANVISA	KG	400	R\$ 29,90	R\$ 11.960,00
58	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO- Embalagem de 500 gramas - Especificações Mínimas: Constituída de carne bovina dianteira de boa qualidade, salgada, curada e seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, com o número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e o carimbo de inspeção do SIF, número do lote, data de validade e quantidade do	KG	200	R\$ 29,90	R\$ 5.980,00



	produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante				
59	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO - Especificações Mínimas: embalagem original do fabricante, obedecendo às normas e/ou resoluções da ANVISA	KG	100	R\$ 20,00	R\$ 2.000,00
60	FÍGADO BOVINO. ASPECTO FÍSICO CARACTERÍSTICO, RESFRIADO E CONGELADO - Especificações Mínimas: não amolecido, sem manchas. acondicionado em saco de polietileno, de acordo com a legislação sanitária com rótulo e prazo de validade. pacote contendo 01 kg.	KG	100	R\$ 21,95	R\$ 2.195,00
61	FRANGO, PEITO, DESOSSADO E SEM PELE - Especificações Mínimas: Proveniente de aves sadias, batidas sob inspeção veterinária, congelado a - 18°C. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas avermelhadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto. Em embalagem de 01 quilo, plástica atóxica condicionados em bandejas de isopor, não violada, resistente, contendo externamente os dados de identificação e procedência (nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto), número do registro no Ministério Agricultura/SIF/DIPOA e o carimbo de inspeção do SIF, número do lote, data de	KG	1400	R\$ 28,99	R\$ 40.586,00



	validade e quantidade do produto. Durante a entrega do produto, este não deverá apresentar-se em descongelamento, com cor marrom esverdeada, embalagem sanguinolenta e/ou com odor estranho. O transporte do produto deverá ser efetuado em veículo com equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a -18°C (menos dezoito graus), ou inferior de acordo com a Resolução 35/77 da CNNPA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante				
62	PRESUNTO DE CARNE, FATIADO - Especificações Mínimas: embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto deve ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. embalagem contendo 200 grs	KG	200	R\$ 11,50	R\$ 2.300,00
63	SALSICHA - Especificações Mínimas: congelada tipo Hot Dog, composta de carne suína, de ave e condimentos, com aspecto característico do produto, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, com coloração, cheiro e sabor características do produto. Não deverá conter miúdos em sua composição (moela, coração, fígado, entre outros). REGISTRO: o produto deverá ter registro no órgão competente SIF ou SISBI. O produto deverá estar em temperatura congelada -18°C. Não serão aceitos produtos descongelados. VALIDADE: o produto deverá ter validade, no mínimo 05 meses a partir da data de fabricação.	KG	220	R\$ 14,80	R\$ 3.256,00

1.2 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo.

1.3 O prazo de vigência da contratação será **12 (doze) meses** podendo ser prorrogado por mais 12 meses conforme a ARP, contados a partir da publicação do extrato na Imprensa Oficial, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.

1.3 O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 A contratação para aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo alimentos em geral, produtos hortifrutigranjeiros e carnes, mostra-se necessária para atender de forma contínua e adequada às demandas da Secretaria Municipal de Administração e da Secretaria Municipal de Saúde, garantindo o regular funcionamento das atividades administrativas, institucionais e assistenciais desenvolvidas por esses órgãos;

2.2 No âmbito da Secretaria Municipal de Administração, os gêneros alimentícios são essenciais para o apoio a ações institucionais, reuniões, capacitações, eventos administrativos e atividades internas, contribuindo para a organização e eficiência dos serviços públicos. Já no contexto da Secretaria Municipal de Saúde, os alimentos são indispensáveis para o atendimento das unidades de saúde, suporte a ações de vigilância, campanhas, atividades assistenciais e demais serviços que demandam fornecimento regular de alimentação;

2.3 Destaca-se que os produtos hortifrutigranjeiros e as carnes possuem caráter perecível, exigindo fornecimento frequente, controle de qualidade e observância rigorosa às normas sanitárias e de higiene, de modo a assegurar a segurança alimentar e a saúde dos usuários e servidores atendidos. A inexistência ou interrupção do fornecimento desses itens pode comprometer diretamente a continuidade dos serviços públicos essenciais, especialmente na área da saúde;

2.4 A presente contratação se justifica por atender ao interesse público, assegurando o abastecimento regular dos gêneros alimentícios, promovendo a eficiência administrativa, a economicidade, o planejamento adequado e a continuidade dos serviços, em conformidade com os princípios que regem a Administração Pública e a legislação vigente.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1. A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo alimentos em geral, produtos hortifrutigranjeiros e carnes, por meio de Sistema de Registro de Preços, destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Administração, incluindo seus Fundos Municipais, e da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Antas/BA.

3.2 A contratação visa assegurar o abastecimento contínuo e adequado das unidades administrativas e de saúde, possibilitando o preparo de refeições, lanches e apoio alimentar às atividades institucionais, administrativas e assistenciais, desenvolvidas no âmbito das secretarias e de seus respectivos fundos, observadas as normas sanitárias e de higiene vigentes.

3.3 Por se tratar de itens de consumo frequente e, em parte, perecíveis, a adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se a alternativa mais eficiente, permitindo aquisições conforme a necessidade, sem a obrigatoriedade de contratações imediatas ou em grandes volumes, evitando desperdícios e garantindo maior controle de estoque e planejamento orçamentário.

3.4. A empresa contratada será responsável pelo fornecimento dos produtos de acordo com as especificações técnicas, padrões de qualidade e prazos estabelecidos, incluindo o adequado acondicionamento, transporte e entrega nos locais indicados pela Administração. Os produtos deverão atender às exigências legais e sanitárias, especialmente aqueles de origem animal e os hortifrutigranjeiros.

3.5 A solução adotada busca conciliar eficiência administrativa, economicidade e continuidade dos serviços públicos, assegurando o fornecimento regular de gêneros alimentícios às unidades da Secretaria Municipal de Administração e da Secretaria Municipal de Saúde, em consonância com os princípios que regem a Administração Pública e com a legislação vigente.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Os produtos deverão ser novos, próprios para consumo humano, dentro do prazo de validade, livres de sujidades, odores estranhos ou quaisquer indícios de deterioração;

4.2 Os produtos hortifrutigranjeiros deverão apresentar bom estado de conservação, frescor e qualidade, compatíveis com os padrões de comercialização;

4.3 O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada e quinzenal ou mensal, de acordo com as solicitações das Secretarias Municipais de Administração e de Saúde;

4.4 A entrega deverá ser realizada nos locais indicados pela Administração, após ordem de fornecimento ser emitida pela Secretaria demandante;

4.5 Todos os custos relacionados à aquisição, transporte, carga e descarga dos produtos serão de responsabilidade da empresa contratada;

4.6 A contratada deverá substituir, sem ônus adicional, quaisquer produtos que apresentem defeitos, desconformidades, vencimento de prazo de validade ou inadequação às especificações;

4.7 O fornecedor será integralmente responsável por vícios, defeitos ou danos decorrentes dos produtos fornecidos, nos termos dos artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), devendo reparar, substituir ou corrigir os produtos às suas expensas, no prazo estabelecido no Termo de Referência;

4.8 O Fornecedor deve possuir alvará sanitário atualizado, emitido pelo órgão de vigilância sanitária competente, comprovando a regularidade das suas instalações e operações em relação às normas sanitárias vigentes;

4.9 Todos os produtos entregues devem ter prazo de validade de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias a partir da data de entrega, garantindo que possam ser utilizados durante o período planejado de consumo sem risco de deterioração, nos casos que couber;

4.10 As embalagens devem conter as informações obrigatórias, como fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais, quando aplicável. Seguindo a normativa da ANVISA RDC nº 727/2022, de 1 de julho de 2022; RDC 429/2020 e pela IN 75/2020, que entraram em vigor em 9 de outubro de 2022;

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1. Após a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá solicitar o fornecimento do objeto através de Contrato de Fornecimento ou outro meio, devidamente acompanhado da Nota de Empenho correspondente ao valor do fornecimento, bem como da Autorização de Fornecimento do Material.

5.2. O fornecimento será realizado de forma parcelada, quinzenal ou mensal, mediante solicitação formal da administração, com entregas conforme a necessidade de cada setor, no prazo de até 15 (QUINZE) DIAS, contados a partir do recebimento da correspondente Autorização de Fornecimento do Material do empenho correspondente.

5.3. A entrega deverá ser realizada nos locais indicados pela Administração, após ordem de fornecimento ser emitida pela Secretaria demandante

5.4. Os materiais deverão ser entregues em perfeitas condições de uso, devidamente embalados e identificados, conforme as normas técnicas aplicáveis. O transporte e o descarregamento dos produtos são de inteira responsabilidade da empresa contratada, sem qualquer ônus para a Administração.

5.5. Caso sejam entregues produtos em desacordo com as especificações, danificados, vencidos ou em quantidade divergente, a contratada deverá realizar a substituição no prazo máximo de 48 horas, sem qualquer custo adicional ao Município.

5.6. O fornecedor deverá entregar os materiais de acordo com as especificações do Edital, sendo que os itens que estiverem em desacordo com o exigido não serão aceitos.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

FISCALIZAÇÃO

6.6 A fiscalização será exercida pelo servidor Sra(o). Fabio de Santana Matos, nomeado através da Portaria nº 266 de 03 de novembro de 2025 pela Secretaria de Administração.

6.6.1 A fiscalização será exercida pela servidora Sra. Vilma Carvalho de Santana, nomeada através da Portaria nº 266 de 03 de novembro de 2025 pela Secretaria de Saúde

6.7 O fiscal do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.8 O fiscal do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º.

6.9 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

GESTÃO DO CONTRATO

6.11 A gestão será exercida pelo servidor Sra(o). Paloma Carvalho de Santana, nomeado através da Portaria nº 266 de 03 de novembro de 2025.

6.12 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.13 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

6.14 O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados a partir do ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de até 2 (dois) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material/bem e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.5. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.6. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.7. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.8. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de até **10 (DEZ) DIAS ÚTEIS** para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.8.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.9. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.9.1. o prazo de validade;

7.9.2. a data da emissão;

7.9.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.9.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.9.5. o valor a pagar; e

7.9.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.10. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.11. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.12. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.13. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

Prazo de pagamento

7.14. O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (TRINTA) DIAS CORRIDOS** contados da finalização da liquidação da despesa.

Forma de pagamento

7.15. A contratada deverá emitir o documento fiscal para que a Administração adote os procedimentos necessários para pagamento da despesa, encaminhando as certidões de regularidade fiscal e trabalhista devidamente atualizadas.

7.16. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.17. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.18. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.18.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.19. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à

apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1. Da Modalidade e forma de Disputa.

- a) O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA.
- b) Com base no Decreto Municipal Nº 34, de 19 de agosto de 2025, que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais, pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito do município de Antas. Artigo 8º “Os órgãos e as entidades deverão realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação dos BENEFICIADOS nos itens ou lotes de licitação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais).” O âmbito dos municípios constituintes da microrregião e/ou microrregião geográfica a que pertence o próprio Município, definida como Semiárido Nordeste II, composto pelos municípios de Adustina, Sítio do Quinto, Banzaê, Cícero Dantas, Cipó, Coronel João Sá, Euclides da Cunha, Fátima, Heliópolis, Jeremoabo, Nova Soure, Novo Triunfo, Paripiranga, Pedro Alexandre, Ribeira do Amparo, Ribeira do Pombal, Santa Brígida, Antas, conforme estabelecido pelo Estado da Bahia;
- c) A participação exclusiva dos BENEFICIADOS para atender ao decreto Nº 34, de 19 de agosto de 2025, será do item 1 ao item 63.

8.2. Do critério de julgamento e Modo de disputa

- a) Será adotado o critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM, organizados de forma sistêmica e com pertinência temática, sem inversão da fase de habilitação.
- b) Modo de disputa será o Aberto.

8.3. Da amostra, visita técnica e da divulgação do orçamento da Administração.

- a) Não haverá pedido de amostra, tendo em vista se tratar de bem comum, padronizado no mercado.
- b) A visita técnica não interessa ao tipo do objeto da contratação.
- c) Não será exigida a garantia de proposta tendo em vista a natureza do bem e a alta competitividade e que a sua imposição impacta no preço ofertado.
- d) O orçamento não será sigiloso.

8.4. Da Subcontratação

- a) Não será admitida a subcontratação do objeto do objeto contratual.

8.5. Da Garantia da contratação

- a) Não haverá exigência da garantia da contratação dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, visto que pelas características do objeto da contratação o risco de inexecução e/ou inadimplemento é extremamente baixo.

8.6. Da participação de empresas em consórcio

- a) Não será admitida a participação de empresas em consórcio tendo em vista baixa complexidade do objeto.

8.7. Será desclassificada a proposta que:

- a) conter vícios insanáveis;
- b) não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- c) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação, se for o caso;

- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências do Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.8. Os documentos previstos neste Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos [arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

I - Jurídica;

II - Técnica;

III - fiscal, social e trabalhista;

IV - Econômico-financeira.

8.9. A **HABILITAÇÃO JURÍDICA** será aferida mediante a verificação dos seguintes requisitos:

8.9.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual;

8.9.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado ou inscrito, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

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

8.9.4. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

8.10. As **HABILITAÇÕES FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA** serão aferidas mediante a verificação dos seguintes requisitos:

a) A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

- c) a regularidade perante a **Fazenda federal**, estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- d) a regularidade relativa à Seguridade Social e ao **FGTS**, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- e) a regularidade perante a **Justiça do Trabalho**;
- f) o cumprimento do disposto no [inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal](#).

g) Atestado de Capacidade Técnica da Empresa, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução satisfatória do objeto da presente licitação, observando-se que tal (is) atestado(s) não seja(m) emitido(s) pela própria empresa ou por empresa do mesmo grupo empresarial. O atestado deverá conter as seguintes informações:

- a) Nome, CNPJ e endereço completo do emitente;
- b) Descrição do produto fornecido ou serviço prestado;
- c) Nome da empresa que prestou(s) o(s) serviço(s);
- d) Data de emissão;
- e) Assinatura e identificação do signatário (nome e cargo ou função que exerce junto à emitente)
- f) A empresa contratada deverá apresentar comprovação de regularidade fiscal, sanitária e trabalhista, conforme exigido pela legislação vigente, incluindo licença sanitária válida, caso a atividade exija.
- g) Alvará Sanitário válido, emitido pelo órgão competente;

g. Não serão aceitos protocolos de pedidos ou solicitações de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.

f. A **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA** visa a demonstrar a aptidão econômica do licitante para cumprir as obrigações decorrentes do futuro contrato, devendo ser comprovada de forma objetiva, por coeficientes e índices econômicos previstos no edital, devidamente justificados no processo licitatório, e será restrita à apresentação da seguinte documentação:

- 8.10.1. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais;
- 8.10.2. Com base nos dados constantes no Balanço Patrimonial, deverá ser feito o cálculo dos seguintes índices, os quais deverão estar devidamente aplicados em memorial de cálculos, e apresentados juntamente com Balanço Patrimonial devidamente assinado por Contador credenciado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo titular da empresa ou seu representante legal:
 - a) Comprovar o Índice de Liquidez Geral (ILG), igual ou superior a 1,0 (um), obtido a partir de dados do Balanço Anual, através da seguinte fórmula:

$$ILG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

- b) Comprovar o Índice de Liquidez Corrente (ILC), igual ou superior a 1,0 (um), obtido a partir de dados do Balanço anual, através da seguinte fórmula:

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

- c) Comprovar o Grau de Endividamento Geral (GEG), igual ou inferior a 1 (um), obtido a partir de dados do balanço, através da seguinte fórmula:

$$\text{GEG} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}{\text{ATIVO TOTAL}}$$

- d) Comprovar o Grau de Endividamento Corrente (GEC), igual ou inferior a 1 (um), obtido a partir de dados do balanço, através da seguinte fórmula:

$$\text{GEC} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}{\text{PATRIMÔNIO LÍQUIDO} + \text{RESULTADO EXERCÍCIO FUTURO}}$$

8.10.3. Certidão negativa de feitos sobre falência expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

8.4.4 Justificam-se as exigências acima mencionadas, inicialmente, de modo a se avaliar a real situação financeira das empresas licitantes, com o objetivo de verificar a capacidade de satisfação das obrigações assumidas, além da capacidade de cumprimento dos encargos econômicos decorrentes da contratação, considerado o prazo de duração da mesma.

8.4.5 Com relação aos índices exigidos e respectivos valores, cabe ressaltar tratar-se do mínimo usualmente estabelecido, fixados em patamares que demonstram tanto a liquidez corrente quanto a geral da empresa, além de sua capacidade de solvência, condições essas que asseguram à Administração Municipal a plena execução do objeto contratado.

8.4.6 Nesse sentido, faz-se necessária remissão a jurisprudência do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo em especial os TCs 011286/026/08 e 023220/026/06; bem como Acórdãos do Tribunal de Contas da União nº 779/2005 – Plenário e nº 354/2016 – TCU – Plenário. Verifica-se, portanto, que a previsão aqui inserida, coaduna-se com o previsto na Lei, com as práticas usuais e com a Jurisprudência emanada dos Tribunais de Contas do Estado e União.

8.11. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada ou por cópia simples, devendo a licitante apresentar os originais para conferência do servidor.

8.12. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei ([art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021](#)).

8.13. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

8.14. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

8.15. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

8.16. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.17. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.18. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital.

8.19. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 O valor estimado da contratação foi feito através de pesquisa no Sistema Fonte de Preços que reflete os valores praticados na Administração Pública. O custo estimado total da contratação é de R\$ 238.260,50 (duzentos e trinta e oito mil duzentos e sessenta reais e cinquenta centavos) conforme estudo apresentado.

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento da Prefeitura Municipal de Antas.

Antas/BA, 07 de janeiro de 2026.

Raniere Gama Matos
Secretário de Administração e Finanças

Maíra Juçara Matos Nilo
Secretaria Municipal de Educação

ANEXO II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTAS ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N.º 047/2026

A Prefeitura Municipal de Antas, através da PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTAS, inscrita no CNPJ nº 13.808.217/0001-74, situada na RUA JOÃO FELIX, 95, CENTRO, ANTAS – BAHIA, CEP 48.420-000, neste ato representado(a) pelo(a) Prefeita Municipal a Sr. Essioneide Pimentel da Silva Matos, considerando o julgamento da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 003/2026, publicada no de/...../202....., processo administrativo n.º 047/2026, RESOLVE registrar os preços da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no Edital de licitação, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, no Decreto nº 033, de 19 de agosto de 2025, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o Registro de preço para eventual aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo alimentos em geral, hortifrutigranjeiros e carnes, destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Administração e da Secretaria Municipal de Saúde, especificado(s) no(s) item(ns) Termo de Referência, anexo *do edital de Licitação nº 003/2026*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, as quantidades mínimas e máximas de cada item, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AÇAFRÃO EM PÓ - Especificações Mínimas: fino, homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Embalagem de 100 gramas , acondicionado primariamente em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com data de fabricação, data de validade e número de lote. Embalagem secundária de plástico resistente. Prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data do	PCT	300		



	recebimento do produto.				
2	AÇÚCAR CRISTAL – Especificações Mínimas: de primeira qualidade, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais e/ou vegetais. Embalagem de 01 quilo, em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. A embalagem secundária deve ser em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitada.	KG	700		
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO DE MESA – Especificações Mínimas: 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de no mínimo 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	40		
4	ARROZ BRANCO TIPO 1 – Especificações Mínimas: não parbolizado, polido, classe longo fino, constituída de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos,	KG	700		



	embalagem de 01 quilo em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. A embalagem secundária deve ser fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitada.			
5	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 - Especificações Mínimas: Longo constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem primária de 01 quilo em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade, quantidade do produto. A embalagem secundária deve ser fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitada.	KG	400	
6	BISCOITO DOCE, SABOR CHOCOLATE - Especificações	PCT	200	



	Mínimas: serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e com características organolépticas anormais. embalagem tipo 3 em 1, pacote com 350 gramas, com prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses contados a partir da entrega do produto.			
7	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA – Especificações Mínimas: Elaborado com composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outras substâncias permitidas. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor próprios. Não serão aceitos produtos murchos. Embalagem dupla, contendo 350g. A embalagem primária deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	500	
8	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER – Especificações Mínimas: Elaborado com composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outras substâncias permitidas. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor próprios. Não serão aceitos produtos murchos. Embalagem dupla, contendo 350g. A embalagem primária deverá conter externamente os dados de identificação e	PCT	500	



	procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
9	BOLO CONFEITADO - Especificações Mínimas: feito com produtos de primeira qualidade, confeitado com glacê, chantili ou creme. recheio de vários sabores como abacaxi, chocolate, coco, doce de leite, em média de 2kg. massa vários sabores. fresco, dentro da validade. livre de sujidades, larvas e parasitas, bolores, mofo.	UND	100		
10	BOLO SIMPLES* - VÁRIOS SABORES COMO - Especificações Mínimas: laranja, limão, chocolate, fubá, coco. feito com produtos de primeira qualidade, em média de 1kg. livre de sujidades, larvas e parasitas, bolores, mofo. fresco, feito no dia, embalagem com data de fabricação e vencimento.	UND	300		
11	CAFÉ TORRADO E MOIDO TRADICIONAL - Especificações Mínimas: Embalagem de 500 gramas , contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais sobre o produto, número de lote, data de fabricação e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	600		
12	COLORÍFICO EM PÓ - Especificações Mínimas: fino, homogêneo, elaborado a partir do urucum, fubá e óleos	UND	300		



	vegetais, sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Embalagem de 100 gramas , acondicionado primariamente em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com data de fabricação, data de validade e número de lote. Embalagem secundária de plástico resistente. Prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.				
13	CUMINHO EM PÓ - Especificações Mínimas: extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100 gramas , em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	740		
14	CREME DE LEITE - Especificações Mínimas: tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalagem contendo no mínimo 200 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a partir data de entrega.	UND	750		
15	EXTRATO DE TOMATE - Especificações Mínimas:	PCT	750		



	Simple e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentações. Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa. Embalagem de sachê de 340 gramas, acondicionados secundariamente em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem primária deverá conter os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, número de registro e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da entrega na unidade requisitante.				
16	FEIJÃO MULATINHO OU CARIOQUINHA - Especificações Mínimas: tipo1, embalagem de 1kg, original do fabricante.	KG	900		
17	FEIJÃO FRADINHO, TIPO1 - Especificações Mínimas: embalagem de 1kg, original do fabricante.	KG	50		
18	FOLHA DE LOURO - Especificações Mínimas: em pacotinhos de 50 gramas, originais do fabricante.	PCT	80		
19	FARINHA DE MANDIOCA - Especificações Mínimas: grupo seca, subgrupo média, classe branca, tipo 1 acondicionada em saco plástico de 1kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido atendendo as normas e ou resoluções da ANVISA.	KG	300		
20	FLOCOS DE MILHO PROPRIO PARA CUSCUZ - Especificações Mínimas: embalagem contendo 500 grs., original do fabricante, atendendo as normas e/ ou resoluções da ANVISA.	PCT	1.300		



21	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL – Especificações Mínimas: obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana. Não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo). Devendo ter boa solubilidade. Embalado em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem com 200 gramas. Acondicionados secundariamente em fardo lacrado, limpo, íntegro e resistente. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	500		
22	LEMON PEPPER - Especificações Mínimas: Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Embalagem de 100 gramas, acondicionado primariamente em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com data de fabricação, data de validade e número de lote. Embalagem secundária de plástico resistente. Prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	PCT	300		
23	MACARRÃO ESPAGUETE – Especificações Mínimas: macarrão espaguete com ovos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento	UND	1.000		



	de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
24	MACARRÃO PARAFUSO - Especificações Mínimas: elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitida. O produto deve ser isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 gramas. Acondicionada em embalagem primária de saco plástico transparente atóxico com respectivas informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e registro. A embalagem secundária em fardos resistentes. Prazo de validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	UND	150		
25	MARGARINA VEGETAL COM SAL - Especificações Mínimas: de 1º qualidade, cremosa, no máximo 65% de lipídeos e 0% de gordura trans, enriquecida com vitaminas. Com apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores. Em embalagem contendo peso líquido de 250 gramas , com respectivas informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e número de lote e número de registro. Embalagem secundária: caixa de papel resistente. Prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data do recebimento do produto.	UND	400		
26	MILHO AMARELO, EM GRÃOS, SECO, PARA MUNGUNZÁ - Especificações Mínimas: com ausência de sujidade, parasitos e/ ou larvas, obedecendo as normas e/ ou	PCT	150		



	resoluções da ANVISA.				
27	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL - Especificações Mínimas: refinado, acondicionado em embalagem primária de garrafa PET de 900 ml , plástica resistente, lacrada, transparente, contendo externamente as informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e número de registro. Com embalagem secundária resistente do tipo caixa de papelão. Prazo de validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	LITROS	300		
28	PÁPRICA EM PÓ - Especificações Mínimas: fino, homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Embalagem de 100 gramas , acondicionado primariamente em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com data de fabricação, data de validade e número de lote. Embalagem secundária de plástico resistente. Prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	PCT	300		
29	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - Especificações Mínimas: "clara", integral, isento de gorduras trans., sem adição de corante ou caramelo, acondicionada em embalagem de 400 gramas . Embalagem primária de plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, data de validade, número de lote e número de registro e com embalagem secundária de caixa de papel resistente. Prazo de validade mínimo: 10 (dez) meses a partir da data do recebimento do	KG	200		



	produto.				
30	POLPA DE FRUTAS, SABORES VARIADOS - Especificações Mínimas: embalagem de 1kg, de acordo com as normas e resoluções da ANVISA. a polpa deve ser registrada no mapa.	KG	700		
31	SAL REFINADO IODADO - Especificações Mínimas: Iodado constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Com embalagem primária de saco de polietileno, atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 01 quilo. A embalagem deve conter externamente as respectivas informações nutricionais, número de lote, número de registro, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	200		
32	VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL – Especificações Mínimas: composto por Fermentado acético de álcool potável, conservante e água. Deve apresentar aspecto líquido, límpido, incolor, isento de partículas suspensas, com odor acético, característico de vinagre com acidez 4%. Embalagem: de 500 ml, deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes. Com prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UND	150		
33	OVOS DE GALINHA - Especificações Mínimas: Tipo “grande” classe “A”. Produto	DÚZIA	250		



	fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem em dúzia (12 unidades) , em caixa de papelão. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIPOA/MA. Prazo de validade mínima de 30 dias da data de recebimento			
34	QUEIJO TIPO MUSSARELA. FATIADO - Especificações Mínimas: embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto deve ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. embalagem contendo 200 grs.	KG	200	
35	PÃO TIPO HOT DOG - Especificações Mínimas: Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e água. Deve ter peso líquido de 50 gramas cada unidade, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com peso líquido de 01 quilo, contendo dados do fabricante, data de fabricação e validade. Fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. As características gerais do produto deverão atender a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 e demais normas e legislações sanitárias. Validade mínima de 15 dias a	UND	2000	



	partir da data de entrega.				
36	PÃO TIPO DOCE - Especificações Mínimas: Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, água e recheio doce. Deve ter peso líquido de 50 gramas cada unidade, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com peso líquido de 01 quilo, contendo dados do fabricante, data de fabricação e validade. Fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. As características gerais do produto deverão atender a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 e demais normas e legislações sanitárias. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega.	UND	800		
37	PÃO TIPO FRANCÊS - Especificações Mínimas: Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e água. Deve ter peso líquido de 50 gramas cada unidade, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com peso líquido de 01 quilo, contendo dados do fabricante, data de fabricação e validade. Fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. As características gerais do produto deverão atender a Resolução RDC nº 263, de	UND	2000		



	22/09/2005 e demais normas e legislações sanitárias. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega				
38	REFRIGERANTE - Especificações Mínimas: composto de extrato de cola, água gasificada, açúcar, sendo permitido adição de caramelo e essência, isento de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses, a contar da data de entrega. livre de sujidade, parasitas e larvas, acondicionada em garrafa de 2L.	LITROS	200		
39	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA MORANGO - Especificações Mínimas: Embalagem de 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM). Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.	UND	300		
40	ABACAXI - Especificações Mínimas: Fruto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.	UND	150		
41	ALFACE - Especificações Mínimas: íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas,	UND	200		



	acondicionada em caixas próprias. Acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Transportadas de forma adequada				
42	ALHO - Especificações Mínimas: íntegro, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens próprias. Transportadas de forma adequada.	KG	30		
43	BANANA PRATA - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada	DUZIA	230		
44	CEBOLINHA - Especificações Mínimas: Folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.	KG	200		



45	CEBOLA BRANCA - Especificações Mínimas: Produto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.	KG	350		
46	CENOURA - Especificações Mínimas: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada	KG	200		
47	COENTRO - Especificações Mínimas: Folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente	KG	300		
48	COUVE FOLHA - Especificações Mínimas: de cor verde, de 1ª qualidade com molho viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica.	KG	200		



	Transportadas adequadamente				
49	GOIABA - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, apresentando tamanho de médio a grande, pesando em média de 100g (10g pra mais ou pra menos), isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.	KG	150		
50	LARANJA - Especificações Mínimas: de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, de tamanho médio a grande, com no mínimo 100g a cada fruto, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportados de forma adequada.	UND	700		
51	MAÇA DE PRIMEIRA - Especificações Mínimas: Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho entre 120 a 150g, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos	UND	1300		



	estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.				
52	MELANCIA FRESCA - Especificações Mínimas: frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada.	UND	100		
53	PIMENTÃO VERDE - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada.	KG	80		
54	TOMATE - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	350		
55	REPOLHO - Especificações Mínimas: Íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e	UND	100		



	cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias. Acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Transportadas de forma adequada.				
56	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE (CHÃ DE DENTRO) - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, limpa e magra, congelada (à -18°C), sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 01 quilo, transparente bem lacrada com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	500		
57	CARNE BOVINA, MÚSCULO, DE SEGUNDA QUALIDADE, SEM OSSO - Especificações Mínimas: embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com 01 kg., contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias e resoluções da ANVISA	KG	400		
58	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO- Embalagem de 500 gramas - Especificações Mínimas: Constituída de carne bovina dianteira de boa qualidade, salgada, curada e seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos,	KG	200		



	limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, com o número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e o carimbo de inspeção do SIF, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante				
59	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO - Especificações Mínimas: embalagem original do fabricante, obedecendo às normas e/ou resoluções da ANVISA	KG	100		
60	FÍGADO BOVINO. ASPECTO FÍSICO CARACTERÍSTICO, RESFRIADO E CONGELADO - Especificações Mínimas: não amolecido, sem manchas. acondicionado em saco de polietileno, de acordo com a legislação sanitária com rótulo e prazo de validade. pacote contendo 01 kg.	KG	100		
61	FRANGO, PEITO, DESOSSADO E SEM PELE - Especificações Mínimas: Proveniente de aves saudáveis, batidas sob inspeção veterinária, congelado a -18°C. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas avermelhadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais	KG	1400		



	do produto. Em embalagem de 01 quilo, plástica atóxica condicionados em bandejas de isopor, não violada, resistente, contendo externamente os dados de identificação e procedência (nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto), número do registro no Ministério Agricultura/SIF/DIPOA e o carimbo de inspeção do SIF, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Durante a entrega do produto, este não deverá apresentar-se em descongelamento, com cor marrom esverdeada, embalagem sanguinolenta e/ou com odor estranho. O transporte do produto deverá ser efetuado em veículo com equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a -18°C (menos dezoito graus), ou inferior de acordo com a Resolução 35/77 da CNNPA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante				
62	PRESUNTO DE CARNE, FATIADO - Especificações Mínimas: embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto deve ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. embalagem contendo 200 grs	KG	200		
63	SALSICHA - Especificações Mínimas: congelada tipo Hot Dog, composta de carne suína, de ave e condimentos, com aspecto característico do produto, sem manchas pardacentas ou esverdeadas,	KG	220		

com coloração, cheiro e sabor características do produto. Não deverá conter miúdos em sua composição (moela, coração, fígado, entre outros). REGISTRO: o produto deverá ter registro no órgão competente SIF ou SISBI. O produto deverá estar em temperatura congelada -18°C. Não serão aceitos produtos descongelados. VALIDADE: o produto deverá ter validade, no mínimo 05 meses a partir da data de fabricação.			
---	--	--	--

3. ÓRGÃO GERENCIADOR E PARTICIPANTE(S)

- 3.1. O órgão gerenciador será a Secretaria Municipal de Administração e Finanças.
- 3.2. Além do gerenciador, são órgãos e entidades públicas participantes do registro de preços:

<i>Itens nº</i>	<i>Órgãos Participantes</i>	<i>Unidade</i>	<i>Quantidade</i>
	Fundo Municipal de Saúde		

4. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 4.1. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços, decorrente desta licitação.
- 4.2. *Vedação a acréscimo de quantitativos.*
- 4.2.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados na ata de registro de preços.

5. VALIDADE, FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E CADASTRO RESERVA

- 5.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogada por igual período, mediante a anuência do fornecedor, desde que comprovado o preço vantajoso.
- 5.1.1. O contrato decorrente da ata de registro de preços terá sua vigência estabelecida no próprio instrumento contratual e observará no momento da contratação e a cada exercício financeiro a disponibilidade de créditos orçamentários, bem como a previsão no plano plurianual, quando ultrapassar 1 (um) exercício financeiro.
- 5.1.2. Na formalização do contrato ou do instrumento substituto deverá haver a indicação da disponibilidade dos créditos orçamentários respectivos.

5.2. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por intermédio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.2.1. O instrumento contratual de que trata o item 5.2. deverá ser assinado no prazo de validade da ata de registro de preços.

5.3. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

5.4. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, deverão ser observadas as seguintes condições para formalização da ata de registro de preços:

5.4.1. Será incluído na ata, na forma de anexo, o registro dos licitantes ou dos fornecedores que:

5.4.1.1. Aceitarem cotar os bens, as obras ou os serviços com preços iguais aos do adjudicatário, observada a classificação da licitação; e

5.4.1.2. Mantiverem sua proposta original.

5.4.2. Será respeitada, nas contratações, a ordem de classificação dos licitantes ou dos fornecedores registrados na ata.

5.5. O registro a que se refere o item 5.4.2 tem por objetivo a formação de cadastro de reserva para o caso de impossibilidade de atendimento pelo signatário da ata.

5.6. Para fins da ordem de classificação, os licitantes ou fornecedores que aceitarem reduzir suas propostas para o preço do adjudicatário antecederão aqueles que mantiverem sua proposta original.

5.7. A habilitação dos licitantes que comporão o cadastro de reserva a que se refere o item 5.4.1.2 somente será efetuada quando houver necessidade de contratação dos licitantes remanescentes, nas seguintes hipóteses:

5.7.1. Quando o licitante vencedor não assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos *no edital*; e

5.7.2. Quando houver o cancelamento do registro do licitante ou do registro de preços nas hipóteses previstas no item 9.

5.8. O preço registrado com indicação dos licitantes e fornecedores será divulgado no Diário Oficial do Município e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços.

5.9. Após a homologação da licitação ou da contratação direta, o licitante mais bem classificado ou o fornecedor, no caso da contratação direta, será convocado para assinar a ata de registro de preços, no prazo e nas condições estabelecidos no edital de licitação ou no aviso de contratação direta, sob pena de decair o direito, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021.

5.9.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, mediante solicitação do licitante ou fornecedor convocado, desde que apresentada dentro do prazo, devidamente justificada, e que a justificativa seja aceita pela Administração.

5.10. A ata de registro de preços será assinada por meio de assinatura digital e disponibilizada no Sistema de Registro de Preços.

5.11. Quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e nas condições estabelecidos no edital ou no aviso de contratação, e observado o disposto no item 5.7, observando o item 5.7 e subitens, fica facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado.

5.12. Na hipótese de nenhum dos licitantes que trata o item 5.4.2.1, aceitar a contratação nos termos do item anterior, a Administração, observados o valor estimado e sua eventual atualização nos termos *do edital*, poderá:

5.12.1. Convocar para negociação os demais licitantes ou fornecedores remanescentes cujos preços foram registrados sem redução, observada a ordem de classificação, com vistas à obtenção de preço melhor, mesmo que acima do preço do adjudicatário; ou

5.12.2. Adjudicar e firmar o contrato nas condições ofertadas pelos licitantes ou fornecedores remanescentes, atendida a ordem classificatória, quando frustrada a negociação de melhor condição.

5.13. A existência de preços registrados implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, mas não obrigará a Administração a contratar, facultada a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, desde que devidamente justificada.

6. ALTERAÇÃO OU ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS REGISTRADOS

6.1. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

6.1.1. Em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos da alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

6.1.2. Em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

6.1.3. Na hipótese de previsão no edital de cláusula de reajustamento ou repactuação sobre os preços registrados, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.3.1. No caso do reajustamento, deverá ser respeitada a contagem da anualidade e o índice previstos para a contratação;

6.1.3.2. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

7. NEGOCIAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

7.1. Na hipótese de o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão ou entidade gerenciadora convocará o fornecedor para negociar a redução do preço registrado.

7.1.1. Caso não aceite reduzir seu preço aos valores praticados pelo mercado, o fornecedor será liberado do compromisso assumido quanto ao item registrado, sem aplicação de penalidades administrativas.

7.1.2. Na hipótese prevista no item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam reduzir seus preços aos valores de mercado e não convocará os licitantes ou fornecedores que tiveram seu registro cancelado.

7.1.3. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa.

7.1.4. Na hipótese de redução do preço registrado, o gerenciador comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços para que avaliem a conveniência e a oportunidade de diligenciar negociação com vistas à alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. Na hipótese de o preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado e o fornecedor não poder cumprir as obrigações estabelecidas na ata, será facultado ao fornecedor requerer ao gerenciador a alteração do preço registrado, mediante comprovação de fato superveniente que supostamente o impossibilite de cumprir o compromisso.

7.2.1. Neste caso, o fornecedor encaminhará, juntamente com o pedido de alteração, a documentação comprobatória ou a planilha de custos que demonstre a inviabilidade do preço registrado em relação às condições inicialmente pactuadas.

7.2.2. Na hipótese de não comprovação da existência de fato superveniente que inviabilize o preço registrado, o pedido será indeferido pelo órgão ou entidade gerenciadora e o fornecedor deverá cumprir as obrigações estabelecidas na ata, sob pena de cancelamento do seu registro, nos termos do item 9.1, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e na legislação aplicável.

7.2.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, nos termos do item anterior, o gerenciador convocará os fornecedores do cadastro de reserva, na ordem de classificação, para verificar se aceitam manter seus preços registrados, observado o disposto no item 5.7.

7.2.4. Se não obtiver êxito nas negociações, o órgão ou entidade gerenciadora procederá ao cancelamento da ata de registro de preços, nos termos do item 9.4, e adotará as medidas cabíveis para a obtenção da contratação mais vantajosa.

7.2.5. Na hipótese de comprovação da majoração do preço de mercado que inviabilize o preço registrado, conforme previsto no item 7.2 e no item 7.2.1, o órgão ou entidade gerenciadora atualizará o preço registrado, de acordo com a realidade dos valores praticados pelo mercado.

7.2.6. O órgão ou entidade gerenciadora comunicará aos órgãos e às entidades que tiverem firmado contratos decorrentes da ata de registro de preços sobre a efetiva alteração do preço registrado, para que avaliem a necessidade de alteração contratual, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. REMANEJAMENTO DAS QUANTIDADES REGISTRADAS NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. As quantidades previstas para os itens com preços registrados nas atas de registro de preços poderão ser remanejadas pelo órgão ou entidade gerenciadora entre os órgãos ou as entidades participantes e não participantes do registro de preços.

8.2. O remanejamento somente poderá ser feito:

8.2.1. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade participante; ou

8.2.2. De órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante.

8.3. O órgão ou entidade gerenciadora que tiver estimado as quantidades que pretende contratar será considerado participante para efeito do remanejamento.

8.4. Na hipótese de remanejamento de órgão ou entidade participante para órgão ou entidade não participante, serão observados os limites previstos no Decreto nº 009, de 2024

8.5. Competirá ao órgão ou à entidade gerenciadora autorizar o remanejamento solicitado, com a redução do quantitativo inicialmente informado pelo órgão ou pela entidade participante, desde que haja prévia anuência do órgão ou da entidade que sofrer redução dos quantitativos informados.

8.6. Caso o remanejamento seja feito entre órgãos ou entidades dos Estados, do Distrito Federal ou de Municípios distintos, caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente do remanejamento dos itens.

8.7. Na hipótese da compra centralizada, não havendo indicação pelo órgão ou pela entidade gerenciadora, dos quantitativos dos participantes da compra centralizada, nos termos do item 8.3, a distribuição das quantidades para a execução descentralizada será por meio do remanejamento.

9. CANCELAMENTO DO REGISTRO DO LICITANTE VENCEDOR E DOS PREÇOS REGISTRADOS

9.1. O registro do fornecedor será cancelado pelo gerenciador, quando o fornecedor:

9.1.1. Descumprir as condições da ata de registro de preços, sem motivo justificado;

9.1.2. Não retirar a nota de empenho, ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa razoável;

9.1.3. Não aceitar manter seu preço registrado, na hipótese prevista no Decreto nº 009, de 2024; ou

9.1.4. Sofrer sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.4.1. Na hipótese de aplicação de sanção prevista nos incisos III ou IV do caput do art. 156 da Lei nº 14.133, de 2021, caso a penalidade aplicada ao fornecedor não ultrapasse o prazo de vigência da ata de registro de preços, poderá o órgão ou a entidade gerenciadora poderá, mediante decisão fundamentada, decidir pela manutenção do registro de preços, vedadas contratações derivadas da ata enquanto perdurarem os efeitos da sanção.

9.2. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas no item 9.1 será formalizado por despacho do órgão ou da entidade gerenciadora, garantidos os princípios do contraditório e da ampla defesa.

9.3. Na hipótese de cancelamento do registro do fornecedor, o órgão ou a entidade gerenciadora poderá convocar os licitantes que compõem o cadastro de reserva, observada a ordem de classificação.

9.4. O cancelamento dos preços registrados poderá ser realizado pelo gerenciador, em determinada ata de registro de preços, total ou parcialmente, nas seguintes hipóteses, desde que devidamente comprovadas e justificadas:

9.4.1. Por razão de interesse público;

9.4.2. A pedido do fornecedor, decorrente de caso fortuito ou força maior; ou

9.4.3. Se não houver êxito nas negociações, nas hipóteses em que o preço de mercado se tornar superior ou inferior ao preço registrado, nos termos dos artigos 26, § 3º e 27, § 4º, ambos do Decreto nº 11.462, de 2023.

10. DAS PENALIDADES

10.1. O descumprimento da Ata de Registro de Preços ensejará aplicação das penalidades estabelecidas *no edital*.

10.1.1. As sanções também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva no registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente após terem assinado a ata.

10.2. É da competência do gerenciador a aplicação das penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado nesta ata de registro de preço (Decreto nº 009, de 2024), exceto nas hipóteses em que o descumprimento disser respeito às contratações dos órgãos ou entidade participante, caso no qual caberá ao respectivo órgão participante a aplicação da penalidade (Decreto nº 009, de 2024).

10.3. O órgão ou entidade participante deverá comunicar ao órgão gerenciador qualquer das ocorrências previstas no item 9.1, dada a necessidade de instauração de procedimento para cancelamento do registro do fornecedor.

11. CONDIÇÕES GERAIS

11.1. As condições gerais de execução do objeto, tais como os prazos para entrega e recebimento, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO AO EDITAL.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e *encaminhada cópia aos demais órgãos participantes (se houver).*

Local e data

Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)



ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO

Processo Administrativo nº 047/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/2026, QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTAS, E A

O MUNICÍPIO DE ANTAS, ESTADO DA BAHIA, através do **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº **XXXXXXXXXXXX**, situada a **RUA XXXXXXXX, ANTAS/BA**, CEP: **48.420-000**, neste ato representado pela Prefeita, a Sra. **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, brasileira, casada, RG nº **XXXXXXXXXX - SSP/BA**, e CPF nº. **XXXXXXXXXX** doravante denominado CONTRATANTE, e o(a), *inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em* doravante designado CONTRATADO, *neste ato representado(a) por* (nome e função no contratado), *conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos*, tendo em vista o que consta no Processo nº 047/2026 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do *Pregão Eletrônico nº 003/2026*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo alimentos em geral, hortifrutigranjeiros e carnes, destinados ao atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Administração e da Secretaria Municipal de Saúde, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

Objeto da contratação:

ITENS	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	AÇAFRÃO EM PÓ - Especificações Mínimas: fino, homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Embalagem de 100 gramas , acondicionado primariamente em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com data de fabricação, data de validade e número de lote. Embalagem secundária de	PCT	300		



	plástico resistente. Prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.				
2	AÇÚCAR CRISTAL – Especificações Mínimas: de primeira qualidade, obtido de cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprios, sabor doce, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos de animais e/ou vegetais. Embalagem de 01 quilo , em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. A embalagem secundária deve ser em fardo resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitada.	KG	700		
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO DE MESA – Especificações Mínimas: 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de no mínimo 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	40		
4	ARROZ BRANCO TIPO 1 – Especificações Mínimas: não parbolizado, polido, classe	KG	700		



	longo fino, constituída de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 01 quilo em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. A embalagem secundária deve ser fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na unidade requisitada.			
5	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 - Especificações Mínimas: Longo constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem primária de 01 quilo em sacos plásticos transparentes atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade, quantidade do produto. A embalagem secundária deve ser fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30Kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data da entrega na	KG	400	



	unidade requisitada.				
6	BISCOITO DOCE, SABOR CHOCOLATE - Especificações Mínimas: serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e com características organolépticas anormais. embalagem tipo 3 em 1, pacote com 350 gramas, com prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses contados a partir da entrega do produto.	PCT	200		
7	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA – Especificações Mínimas: Elaborado com composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outras substâncias permitidas. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor próprios. Não serão aceitos produtos murchos. Embalagem dupla, contendo 350g. A embalagem primária deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	500		
8	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER – Especificações Mínimas: Elaborado com composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outras substâncias permitidas. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor próprios. Não serão aceitos produtos murchos. Embalagem dupla, contendo	PCT	500		



	350g. A embalagem primária deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, data de fabricação, quantidade do produto e número de registro. A embalagem secundária deve ser em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
9	BOLO CONFEITADO - Especificações Mínimas: feito com produtos de primeira qualidade, confeitado com glacê, chantili ou creme. recheio de vários sabores como abacaxi, chocolate, coco, doce de leite, em média de 2kg. massa vários sabores. fresco, dentro da validade. livre de sujidades, larvas e parasitas, bolores, mofo.	UND	100		
10	BOLO SIMPLES* - VÁRIOS SABORES COMO - Especificações Mínimas: laranja, limão, chocolate, fubá, coco. feito com produtos de primeira qualidade, em média de 1kg. livre de sujidades, larvas e parasitas, bolores, mofo. fresco, feito no dia, embalagem com data de fabricação e vencimento.	UND	300		
11	CAFÉ TORRADO E MOIDO TRADICIONAL - Especificações Mínimas: Embalagem de 500 gramas , contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais sobre o produto, número de lote, data de fabricação e data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	600		
12	COLORÍFICO EM PÓ -	UND	300		



	Especificações Mínimas: fino, homogêneo, elaborado a partir do urucum, fubá e óleos vegetais, sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Embalagem de 100 gramas, acondicionado primariamente em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com data de fabricação, data de validade e número de lote. Embalagem secundária de plástico resistente. Prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.			
13	CUMINHO EM PÓ - Especificações Mínimas: extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 100 gramas, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	740	
14	CREME DE LEITE - Especificações Mínimas: tradicional, apresentando teor de matéria gorda mínima de 25%, embalagem contendo no mínimo 200 gramas, com identificação do produto e prazo de validade. prazo de validade mínimo de 6 (seis) meses a	UND	750	



	partir data de entrega.				
15	EXTRATO DE TOMATE – Especificações Mínimas: Simple e concentrado, elaborado com frutos sadios, limpos e sem sementes. Isento de fermentações. Deve apresentar cor, sabor, odor característico e consistência pastosa. Embalagem de sachê de 340 gramas, acondicionados secundariamente em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem primária deverá conter os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, número de registro e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da entrega na unidade requisitante.	PCT	750		
16	FEIJÃO MULATINHO OU CARIOQUINHA - Especificações Mínimas: tipo1, embalagem de 1kg, original do fabricante.	KG	900		
17	FEIJÃO FRADINHO, TIPO1 - Especificações Mínimas: embalagem de 1kg, original do fabricante.	KG	50		
18	FOLHA DE LOURO - Especificações Mínimas: em pacotinhos de 50 gramas, originais do fabricante.	PCT	80		
19	FARINHA DE MANDIOCA - Especificações Mínimas: grupo seca, subgrupo média, classe branca, tipo 1 acondicionada em saco plástico de 1kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido atendendo as normas e ou resoluções da ANVISA.	KG	300		
20	FLOCOS DE MILHO PROPRIO PARA CUSCUZ - Especificações Mínimas:	PCT	1.300		



	embalagem contendo 500 grs., original do fabricante, atendendo as normas e/ ou resoluções da ANVISA.				
21	LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL – Especificações Mínimas: obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana. Não deve apresentar cor alaranjada ou amarelo forte, manchas escuras ou esverdeadas (mofo). Devendo ter boa solubilidade. Embalado em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem com 200 gramas. Acondicionados secundariamente em fardo lacrado, limpo, íntegro e resistente. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	500		
22	LEMON PEPPER - Especificações Mínimas: Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Embalagem de 100 gramas, acondicionado primariamente em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com data de fabricação, data de validade e número de lote. Embalagem secundária de plástico resistente. Prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	PCT	300		
23	MACARRÃO ESPAGUETE – Especificações Mínimas:	UND	1.000		



	macarrão espagete com ovos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g , isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
24	MACARRÃO PARAFUSO - Especificações Mínimas: elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e demais substâncias permitida. O produto deve ser isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500 gramas. Acondicionada em embalagem primária de saco plástico transparente atóxico com respectivas informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e registro. A embalagem secundária em fardos resistentes. Prazo de validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	UND	150		
25	MARGARINA VEGETAL COM SAL - Especificações Mínimas: de 1º qualidade, cremosa, no máximo 65% de lipídeos e 0% de gordura trans, enriquecida com vitaminas. Com apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores. Em embalagem contendo peso líquido de 250 gramas , com respectivas informações nutricionais, data de fabricação, data de validade e número de lote e número de registro. Embalagem secundária: caixa de papel resistente. Prazo de validade mínimo: 06 (seis) meses a partir da data do recebimento do produto.	UND	400		
26	MILHO AMARELO, EM GRÃOS, SECO, PARA	PCT	150		



	MUNGUNZÁ - Especificações Mínimas: com ausência de sujidade, parasitos e/ ou larvas, obedecendo as normas e/ ou resoluções da ANVISA.				
27	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL - Especificações Mínimas: refinado, acondicionado em embalagem primária de garrafa PET de 900 ml , plástica resistente, lacrada, transparente, contendo externamente as informações nutricionais, data de fabricação, data de validade, número de lote e número de registro. Com embalagem secundária resistente do tipo caixa de papelão. Prazo de validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	LITROS	300		
28	PÁPRICA EM PÓ - Especificações Mínimas: fino, homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. Embalagem de 100 gramas , acondicionado primariamente em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com data de fabricação, data de validade e número de lote. Embalagem secundária de plástico resistente. Prazo de validade mínimo de 09 (nove) meses a partir da data do recebimento do produto.	PCT	300		
29	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA - Especificações Mínimas: "clara", integral, isento de gorduras trans., sem adição de corante ou caramelo, acondicionada em embalagem de 400 gramas . Embalagem primária de plástico atóxico transparente, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, data de validade, número de lote e número de registro e com embalagem	KG	200		



	secundária de caixa de papel resistente. Prazo de validade mínimo: 10 (dez) meses a partir da data do recebimento do produto.				
30	POLPA DE FRUTAS, SABORES VARIADOS - Especificações Mínimas: embalagem de 1kg, de acordo com as normas e resoluções da ANVISA. a polpa deve ser registrada no mapa.	KG	700		
31	SAL REFINADO IODADO - Especificações Mínimas: Iodado constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Com embalagem primária de saco de polietileno, atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem de 01 quilo. A embalagem deve conter externamente as respectivas informações nutricionais, número de lote, número de registro, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 08 (oito) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	200		
32	VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL - Especificações Mínimas: composto por Fermentado acético de álcool potável, conservante e água. Deve apresentar aspecto líquido, límpido, incolor, isento de partículas suspensas, com odor acético, característico de vinagre com acidez 4%. Embalagem: de 500 ml , deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes. Com prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega, a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade,	UND	150		



	lote e informações nutricionais.				
33	OVOS DE GALINHA - Especificações Mínimas: Tipo "grande" classe "A". Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em embalagem em dúzia (12 unidades) , em caixa de papelão. Proveniente de avicultor com inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento interno de inspeção de Produtos de Origem Animal – RISPOA/MA Resolução nº 05 de 05/7/91 – CIPOA/MA. Prazo de validade mínima de 30 dias da data de recebimento	DÚZIA	250		
34	QUEIJO TIPO MUSSARELA. FATIADO - Especificações Mínimas: embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto deve ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. embalagem contendo 200 grs.	KG	200		
35	PÃO TIPO HOT DOG - Especificações Mínimas: Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e água. Deve ter peso líquido de 50 gramas cada unidade, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com peso líquido de 01 quilo, contendo dados do fabricante, data de fabricação e validade. Fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. As características gerais do produto deverão atender a	UND	2000		



	Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 e demais normas e legislações sanitárias. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega.			
36	PÃO TIPO DOCE - Especificações Mínimas: Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, água e recheio doce. Deve ter peso líquido de 50 gramas cada unidade, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com peso líquido de 01 quilo, contendo dados do fabricante, data de fabricação e validade. Fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. As características gerais do produto deverão atender a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 e demais normas e legislações sanitárias. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega.	UND	800	
37	PÃO TIPO FRANCÊS - Especificações Mínimas: Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal e água. Deve ter peso líquido de 50 gramas cada unidade, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente, fechado, com peso líquido de 01 quilo, contendo dados do fabricante, data de fabricação e validade. Fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de	UND	2000	



	conservação. As características gerais do produto deverão atender a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005 e demais normas e legislações sanitárias. Validade mínima de 15 dias a partir da data de entrega				
38	REFRIGERANTE - Especificações Mínimas: composto de extrato de cola, água gasificada, açúcar, sendo permitido adição de caramelo e essência, isento de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses, a contar da data de entrega, livre de sujidade, parasitas e larvas, acondicionada em garrafa de 2L.	LITROS	200		
39	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA MORANGO - Especificações Mínimas: Embalagem de 900 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM). Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.	UND	300		
40	ABACAXI - Especificações Mínimas: Fruto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.	UND	150		
41	ALFACE - Especificações Mínimas: íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física	UND	200		



	ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias. Acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Transportadas de forma adequada				
42	ALHO - Especificações Mínimas: íntegro, de 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagens próprias. Transportadas de forma adequada.	KG	30		
43	BANANA PRATA - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, apresentando frutos com grau médio de maturação, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada	DUZIA	230		
44	CEBOLINHA - Especificações Mínimas: Folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer	KG	200		



	lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente.				
45	CEBOLA BRANCA - Especificações Mínimas: Produto de boa qualidade, isento de sujidades, substâncias terrosas e sujeiras, apresentando evolução completa de tamanho e maturação. Produto transportado adequadamente, preferencialmente em caixas de polietileno.	KG	350		
46	CENOURA - Especificações Mínimas: Firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada	KG	200		
47	COENTRO - Especificações Mínimas: Folhas de cor verde, de 1ª qualidade com molho graduado, composto de cebolinha e coentro, viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente	KG	300		
48	COUVE FOLHA - Especificações Mínimas: de cor verde, de 1ª qualidade com molho viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas, com grau de evolução completa do	KG	200		



	tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente				
49	GOIABA - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, com características bem definidas, são, inteira e limpa, devendo ser bem desenvolvida, apresentando tamanho de médio a grande, pesando em média de 100g (10g pra mais ou pra menos), isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportada de forma adequada, apresentando grau de amadurecimento ideal para consumo. Transportados de forma adequada.	KG	150		
50	LARANJA - Especificações Mínimas: de ótima qualidade, com grau médio de amadurecimento, de tamanho médio a grande, com no mínimo 100g a cada fruto, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, tamanho médio, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Transportados de forma adequada.	UND	700		
51	MAÇÃ DE PRIMEIRA - Especificações Mínimas: Quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho entre 120 a 150g, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e	UND	1300		



	variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada.				
52	MELANCIA FRESCA - Especificações Mínimas: frutos com 70 a 80% de maturação, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada.	UND	100		
53	PIMENTÃO VERDE - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade. Transportadas de forma adequada.	KG	80		
54	TOMATE - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, tamanho médio, grau médio de amadurecimento, sem rupturas, íntegro em todas as partes, isento de insetos, umidade, sujidades, substâncias terrosas ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	350		
55	REPOLHO - Especificações Mínimas: Íntegra, de 1ª qualidade, compacta e firme,	UND	100		



	com folhas frescas e viçosas, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em caixas próprias. Acondicionada em embalagem plástica, com peso expresso. Transportadas de forma adequada.			
56	CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE (CHÃO DE DENTRO) - Especificações Mínimas: de 1ª qualidade, limpa e magra, congelada (à -18°C), sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem de 01 quilo, transparente bem lacrada com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA ou SIM), data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	500	
57	CARNE BOVINA, MÚSCULO, DE SEGUNDA QUALIDADE, SEM OSSO - Especificações Mínimas: embalagem em filme pvc transparente ou saco plástico transparente, com 01 kg., contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias e resoluções da ANVISA	KG	400	
58	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO- Embalagem de 500 gramas - Especificações Mínimas: Constituída de carne bovina dianteira de boa qualidade, salgada, curada e seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e materiais	KG	200	



	estranhos, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, com o número do registro do Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e o carimbo de inspeção do SIF, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante				
59	COXA/SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO - Especificações Mínimas: embalagem original do fabricante, obedecendo às normas e/ou resoluções da ANVISA	KG	100		
60	FÍGADO BOVINO. ASPECTO FÍSICO CARACTERÍSTICO, RESFRIADO E CONGELADO - Especificações Mínimas: não amolecido, sem manchas. acondicionado em saco de polietileno, de acordo com a legislação sanitária com rótulo e prazo de validade. pacote contendo 01 kg.	KG	100		
61	FRANGO, PEITO, DESOSSADO E SEM PELE - Especificações Mínimas: Proveniente de aves sadias, batidas sob inspeção veterinária, congelado a - 18°C. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas avermelhadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e	KG	1400		



	de qualquer substancia contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto. Em embalagem de 01 quilo, plástica atóxica condicionados em bandejas de isopor, não violada, resistente, contendo externamente os dados de identificação e procedência (nome e endereço do abatedouro, identificação completa do produto), número do registro no Ministério Agricultura/SIF/DIPOA e o carimbo de inspeção do SIF, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Durante a entrega do produto, este não deverá apresentar-se em descongelamento, com cor marrom esverdeada, embalagem sanguinolenta e/ou com odor estranho. O transporte do produto deverá ser efetuado em veículo com equipamentos capazes de manter a temperatura do produto a -18°C (menos dezoito graus), ou inferior de acordo com a Resolução 35/77 da CNNPA. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante			
62	PRESUNTO DE CARNE, FATIADO - Especificações Mínimas: embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto deve ter registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. embalagem contendo 200 grs	KG	200	
63	SALSICHA - Especificações Mínimas: congelada tipo Hot Dog, composta de carne suína, de ave e condimentos,	KG	220	



com aspecto característico do produto, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, com coloração, cheiro e sabor característicos do produto. Não deverá conter miúdos em sua composição (moela, coração, fígado, entre outros). REGISTRO: o produto deverá ter registro no órgão competente SIF ou SISBI. O produto deverá estar em temperatura congelada -18°C. Não serão aceitos produtos descongelados. VALIDADE: o produto deverá ter validade, no mínimo 05 meses a partir da data de fabricação.			
---	--	--	--

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- a) O Termo de Referência;
- b) O Edital da Licitação;
- c) A Proposta do contratado;
- d) Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

11.3 O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados de sua assinatura, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.3.1 A prorrogação de que trata esse item é condicionada à avaliação, por parte do Gestor do Contrato, da vantajosidade da prorrogação, a qual deverá ser realizada motivadamente, com base no Histórico de Gestão do Contrato, nos princípios da manutenção da necessidade, economicidade e oportunidade da contratação, e nos demais aspectos que forem julgados relevantes.

11.3.2 O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

11.3.3 A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

11.3.4 Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

11.3.5 O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS ([art. 92, IV, VII e XVIII](#))

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

3.2. A gestão deste contrato será exercida pela servidora a Sra. Paloma Carvalho de Santana, nomeado através da Portaria nº 266 de 03 de novembro de 2025.

3.2. A fiscalização deste contrato será exercida pelo servidor o Sr. Fabio de Santana Matos, nomeado através da Portaria nº 266/2025 pela Secretaria de Administração e Finanças.

3.3. A fiscalização deste contrato será exercida pela servidora a Sra. Vilma Carvalho de Santana, nomeada através da Portaria nº 266/2025 pela Secretaria de Saúde.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor da contratação é de R\$ (.....).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO ([art. 92, V e VI](#))

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE ([art. 92, V](#))

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 07/01/2026

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, de Índice oficial.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE [\(art. 92, X, XI e XIV\)](#)

8.1. São obrigações do Contratante, além das previstas no termo de referência:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10. A Administração terá o prazo de *45 (quarenta e cinco) dias*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de *45 (quarenta e cinco) dias*.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO [\(art. 92, XIV, XVI e XVII\)](#)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas, além das previstas no termo de referência:

- 9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.
- 9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;
- 9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 9.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;
- 9.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 9.11. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 9.12. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou serviços de terceiros.
- 9.13. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência.
- 9.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito 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;
- 9.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
- 9.16. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação ([art. 116](#));

9.17. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#));

9.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no [art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

9.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

- i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));
- iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).
- iv) **Multa:**
 - (1) Moratória de 10% (dez por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias;
 - (2) A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante ([art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.3. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa ([art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.4. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação ([art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente ([art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

11.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (*trinta*) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do [art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021](#), para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.8. Na aplicação das sanções serão considerados ([art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)):

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.9. Os atos previstos como infrações administrativas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos [na Lei nº 12.846, de 2013](#), serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida [Lei \(art. 159\)](#).

11.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia ([art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. ([Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

11.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do [art. 163 da Lei nº 14.133/21](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

12.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

12.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no [artigo 137 da Lei nº 14.133/21](#), bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.5.A. Nesta hipótese, aplicam-se também os [artigos 138 e 139](#) da mesma Lei.

12.5.B. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.5.C. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.6. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.6.A. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.6.B. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.6.C. Indenizações e multas.

12.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório ([art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021](#)).

12.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

UNIDADE	ATIVIDADE	ELEMENTO	FONTE DE RECURSOS
0501	2007	3.3.90.30.00	15000000
1001	2035	3.3.90.30.00	15001002
1401	2015	3.3.90.30.00	15000000

13.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento na Imprensa Oficial.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO ([art. 92, §1º](#))

17.1. Fica eleito o Foro do Município de Antas, Estado da Bahia para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme [art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21](#).

Antas, Bahia, xx de xxx de 2026.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTAS
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



Governo Municipal
ANTAS
Nossa terra, nosso orgulho

CPF Nº _____

CPF Nº _____



ANEXO
Cadastro Reserva

Segundo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que aceitaram cotar os itens com preços iguais ao adjudicatário:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	<i>Marca</i> (se exigida no edital)	<i>Modelo</i> (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	<i>Prazo garantia ou validade</i>

Segundo a ordem de classificação, segue relação de fornecedores que mantiveram sua proposta original:

Item do TR	Fornecedor (<i>razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante</i>)							
X	Especificação	<i>Marca</i> (se exigida no edital)	<i>Modelo</i> (se exigido no edital)	Unidade	Quantidade Máxima	Quantidade Mínima	Valor Un	<i>Prazo garantia ou validade</i>