



Governo Municipal  
**ANTAS**  
Nossa terra, nosso orgulho

# PREGÃO ELETRÔNICO

Nº 012/2026

**CONTRATANTE** (Secretaria Municipal de Educação)

## OBJETO

Contratação de pessoa jurídica para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar do ano letivo de 2026, para alunos das escolas Públicas do Município de Antas/BA.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 3.690.835,84

## DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 10/07/2026 às 10:00h

## CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

menor preço/Item

## MODO DE DISPUTA:

aberto

## PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS

Itens 01 ao 03; 06 ao 12; 14 ao 31; 33 ao 41; 43; 44; 48 ao 50; 54; 55; 57 – SIM

Itens 04; 05; 13; 32; 42; 45 ao 47; 51 ao 53; 56 - NÃO



## Sumário

1. DO OBJETO .....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO .....	3
3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO .....	4
4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA .....	4
5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES ..	5
6. DA FASE DE JULGAMENTO .....	6
7. DA FASE DE HABILITAÇÃO .....	8
8. DOS RECURSOS .....	12
9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES .....	13
10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO .....	15
12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS .....	16



## **EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 012/2026**

Processo Administrativo nº 167/2026

Torna-se público que o Município de Antas/BA, através do FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, inscrita no CNPJ nº 30.945.532/0001-62, situada a AV. PRESIDENTE JUSCELINO DE OLIVEIRA, S/Nº, CENTRO, ANTAS/BA, CEP: 48.420-000, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), Decreto nº 033, de 19 de agosto de 2025, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

### **1.0 DO OBJETO**

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar do ano letivo de 2026, para alunos das escolas Públicas do Município de Antas/BA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em 57 (Cinquenta e sete) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para o item(s) que for do seu interesse.

### **2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

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

2.2. 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.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sistema [www.licitanet.com.br](http://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.

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

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

2.5.1. Não poderão disputar esta licitação:

2.5.2. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

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

2.5.4. 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;

2.5.5. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.5.6. 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;

2.5.7. agente público do órgão ou entidade licitante;

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

2.5.9. 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](#).

### **3.0 DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

3.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico ([www.licitanet.com.br](http://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.

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

3.2.1 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;

3.2.2 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](#);

3.2.3 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](#);

3.2.4. 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.

3.3 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](#).

3.4 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 n.º 14.133, de 2021](#).

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

3.6 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:

3.6.1 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.

3.7 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.

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

#### **4.0 DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

4.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br), dos seguintes campos:

4.1.1 Valor unitário e total.

4.1.2 Marca/Modelo, quando for o caso.

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

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

4.3 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.

4.4 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.

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

4.6 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 gêneros alimentícios, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

## **5.0 DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

5.1 A abertura da presente licitação será sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2 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.

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

5.4 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.

5.5 O lance deverá ser ofertado pelo valor do item.

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

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

5.8 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)**.

5.9 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.

5.10 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.

5.10.1 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.

5.10.2 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.

5.10.3 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.

5.10.4 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.

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

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

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

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

5.14 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.

5.15 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.

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

5.17 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](#).

5.17.1 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.

5.17.2 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.

5.17.3 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.

5.17.4 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.

5.18 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.

5.18.1 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:

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

5.18.1.2 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;

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

5.18.1.4 desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

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

5.18.2.1 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;

5.18.2.2 empresas brasileiras;

5.18.2.3 empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

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

5.19 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.

5.19.1 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.

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

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

5.19.4 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.



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

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

## **6.0 DA FASE DE JULGAMENTO**

6.1 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:

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

6.2 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](#).

6.3 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.

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

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

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

6.4 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.

**6.5** 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.

**6.6** Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.6.1 contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

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

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

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

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

6.8 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.

**6.9** 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;

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

6.9.2 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.

## **7.0 DA FASE DE HABILITAÇÃO**

7.1 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.

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

7.2.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual;

7.2.2 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;

7.2.3 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;

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

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

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

7.3.2. a 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;

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

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

7.3.5. a regularidade perante a Justiça do Trabalho;

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

7.4 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:

7.4.1 Nome, CNPJ e endereço completo do emitente;

7.4.2 Descrição do produto fornecido ou serviço prestado;

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

7.4.4 Data de emissão;

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

7.4.6 Alvará da Vigilância Sanitária do município sede da empresa licitante.

7.5 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:

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

7.5.7 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:

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

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

7.5.9 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.

7.5.10 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.

7.5.11 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.

7.6 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.

7.7 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](#))

7.8 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.

7.9 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.



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

7.11 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

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

7.12 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.

7.13 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.

7.14 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.

## **8.0 DOS RECURSOS**

8.1 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.

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

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

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

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

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

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

8.4 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.

8.5 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.6 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.

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

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

8.9 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br).

## **9.0 DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

9.1.1 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;

9.1.2 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;

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

9.3 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;

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

9.3.2 fraudar a licitação

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

9.3.3.1 agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.3.3.2 induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.3.3.3 apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.3.4 praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

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

9.4 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:

9.4.1 advertência;

9.4.2 multa;

9.4.3 impedimento de licitar e contratar e

9.4.4 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.

9.5 Na aplicação das sanções serão considerados:

9.5.1 a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.5.2 as peculiaridades do caso concreto

9.5.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.5.4 os danos que dela provierem para a Administração Pública

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

9.6 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.

9.6.1 Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.2, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.6.2 Para as infrações previstas nos itens 9.3.1, 9.3.2, 9.3.3, 9.3.4 e 9.3.5, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado

9.7 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.

9.8 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.

9.9 A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.2, 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.

9.10 Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.3.1, 9.3.2, 9.3.3, 9.3.4 e 9.3.5, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.2 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.

9.11 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.

9.12 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.

9.13 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.

9.14 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.

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

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

## **10.0 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

10.1 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.

10.2 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.

10.3 A impugnação e o pedido de esclarecimento serão realizados por forma eletrônica, *pelos seguintes meios* [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br)

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

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

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

## **11.0 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

11.1 Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.



11.2 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.

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

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

11.5 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.

11.6 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.

11.7 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.

11.8 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.

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

11.10 O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no e endereço eletrônico [www.antas.ba.gov.br](http://www.antas.ba.gov.br) e [www.licitanet.com.br](http://www.licitanet.com.br).

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

11.10.1.1 ANEXO I - Termo de Referência

11.10.2 ANEXO II – Minuta de Contrato

Antas, (BA), 29 de junho de 2026

Essioneide Pimentel da Silva Matos  
Prefeita Municipal

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA**  
**Processo Administrativo nº 167/2026**

**1. DEFINIÇÃO DO OBJETO**

**1.1 Contratação de empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar do ano letivo de 2026, para alunos das escolas Públicas do Município de Antas/BA.**

ITENS	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND	QTDE	V. UNIT	V. TOTAL
1.	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – 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. <b>Embalagem de 01 quilo</b> , 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	14.000	R\$ 4,39	R\$ 61.460,00
2.	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO DE MESA</b> – 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. <b>Unidades de no mínimo 80ml</b> . Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	200	R\$ 10,50	R\$ 2.100,00

3.	<b>AMIDO DE MILHO</b> - de 1º qualidade, produto amiláceo extraído do milho, pó branco fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. <b>Embalagens de 500 gramas</b> deverão conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data da entrega na unidade.	UND	1500	R\$ 4,99	R\$ 7.485,00
4.	<b>ARROZ BRANCO TIPO 1</b> – não parbolizado, polido, classe longo fino, constituída de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, <b>embalagem de 01 quilo</b> 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.	KG	13.500	R\$ 6,80	R\$ 91.800,00
5.	<b>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1</b> - Longo constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, <b>embalagem primária de 01 quilo</b> 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	KG	15.000	R\$ 7,00	R\$ 105.000,00

	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.				
6.	<b>ARROZ INTEGRAL</b> - Características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	300	R\$ 9,00	R\$ 2.700,00
7.	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - De primeira qualidade, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos atóxicos, apropriados e fechados. <b>Embalagem de 200 gramas</b> , contendo dados de identificação e procedência, informação nutricional sobre o produto, número de lote, data de fabricação e data de validade. Embalagem secundária em caixa de papelão vedada e sem danos mecânicos. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	550	R\$ 3,86	R\$ 2.123,00
8.	<b>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</b> , ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. contém bicarbonato de amônia. não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de validade e peso. Embalagem com 200g.	UND	300	R\$ 15,43	R\$ 4.629,00
9.	<b>BISCOITO DOCE, TIPO MARIA</b> – Elaborado com composição básica de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e outras substâncias permitidas. Aparência:	PCT	8.000	R\$ 6,39	R\$ 51.120,00



	<p>massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, com cor, cheiro e sabor próprios. Não serão aceitos produtos murchos. <b>Embalagem dupla, contendo 350g.</b> 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.</p>				
10.	<p><b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL, TIPO CREAM CRACKER</b> – deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicabornato de amônio, bicabornato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar condicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, <b>contendo 400g.</b> Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.</p>	PCT	130	R\$ 8,00	R\$ 1.040,00
11.	<p><b>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER</b> – 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. <b>Embalagem dupla, contendo 350g.</b> A embalagem primária deverá conter externamente os dados de identificação e</p>	PCT	8.500	R\$ 6,48	R\$ 55.080,00

	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.				
12.	<b>BOLACHA ÁGUA E SAL SEM LACTOSE:</b> o produto deve estar de acordo com a nta 02 e 83 (decreto 12.846/78) e portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, anvisa. ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sem colesterol, sem lactose. características: cor, odor, sabor e textura característica. embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 400 gramas. na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 08 meses de validade.	PCT	200	R\$ 8,00	R\$ 1.600,00
13.	<b>CAFÉ SOLÚVEL- Embalagem de 50 gramas, tipo sache,</b> 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	11.300	R\$ 8,48	R\$ 95.824,00
14.	<b>CANELA EM PAU</b> - procedentes de espécies vegetais genuínas, sãs e limpas. Aspecto da casca em forma de semitubo, coloração pardo-amarelo escuro ou marrom claro, cheiro e sabor característico. <b>Embalagem de 100 gramas,</b> acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze)	KG	4	R\$ 137,01	R\$ 548,04

	meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
15.	<b>COLORÍFICO EM PÓ</b> - fino, homogêneo, elaborado a partir do urucum, fubá e óleos vegetais, sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. <b>Embalagem de 100 gramas</b> , 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	2.500	R\$ 2,80	R\$ 7.000,00
16.	<b>CREME (FUBÁ) DE MILHO</b> – Enriquecido com ferro e ácido fólico, produto submetido a processo de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação, com procedência de grãosãos, limpos, isentos de impurezas, mofo ou bolores, odores e estranhos. <b>Embalagem de 500 gramas</b> , plástica, atóxica, resistente, incolor, termosselada, contendo externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	1.500	R\$ 7,56	R\$ 11.340,00
17.	<b>CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL-ARROZ</b> , preparo instantâneo, embalagem com 350,0 gramas.	PCT	900	R\$ 7,91	R\$ 7.119,00
18.	<b>CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL MILHO</b> , preparo instantâneo, embalagem com 350,0 gramas.	PCT	900	R\$ 22,04	R\$ 19.836,00
19.	<b>CREME DE ARROZ</b> , embalagem de 200 gramas, original do fabricante.	PCT	900	R\$ 23,45	R\$ 21.105,00
20.	<b>CUMINHO EM PÓ</b> - extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. <b>Embalagem de 100 gramas</b> , em sacos	UND	1.340	R\$ 2,50	R\$ 3.350,00

	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.				
21.	<b>CREME DE LEITE</b> , 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	10.500	R\$ 4,81	R\$ 50.505,00
22.	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> – 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 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	11.500	R\$ 3,63	R\$ 41.745,00
23.	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</b> , embalagem de 1kg, sem fermento, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido atendendo as normas e resoluções da anvisa/ms.	PCT	20	R\$ 10,53	R\$ 210,60
24.	<b>FARINHA DE CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL SABOR MULTI-CEREAIS – Embalagem em</b>	PCT	300	R\$ 7,67	R\$ 2.301,00



	sache de 400 gramas. Deve apresentar em sua constituição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, minerais, vitaminas e demais ingredientes permitidos. 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. Acondicionados secundariamente em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
25.	<b>FEIJÃO MULATINHO OU CARIOQUINHA</b> , tipo 1, embalagem de 1kg, original do fabricante.	KG	4.300	R\$ 15,80	R\$ 67.940,00
26.	<b>FEIJÃO FRADINHO, TIPO 1</b> , embalagem de 1kg, original do fabricante.	KG	400	R\$ 13,49	R\$ 5.396,00
27.	<b>FOLHA DE LOURO</b> , em pacotinhos de 50 gramas, originais do fabricante.	PCT	80	R\$ 6,10	R\$ 488,00
28.	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , 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/ms.	KG	50	R\$ 8,56	R\$ 428,00
29.	<b>FLOCOS DE MILHO PRÓPRIO PARA CUSCUZ</b> . embalagem contendo 500 grs., original do fabricante, atendendo as normas e/ ou resoluções da anvisa/ms.	PCT	19.000	R\$ 2,80	R\$ 53.200,00
30.	<b>LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE</b> , leite semidesnatado com 1,55% de gordura, enzima lactase, vitaminas (c, a e d) e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). não contém glúten. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação	UND	250	R\$ 25,90	R\$ 6.475,00

	nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. o produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, embalagem de 400 gramas.				
31.	<p><b>LEITE DE VACA EM PÓ DESNATADO</b> – 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. <b>Embalagem com 200 gramas.</b> 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.</p>	UND	100	R\$ 14,97	R\$ 1.497,00
32.	<p><b>LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL</b> – 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. <b>Embalagem com 200 gramas.</b> 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</p>	PCT	25.000	R\$ 9,89	R\$ 247.250,00

	nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
33.	<p><b>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES.</b></p> <p>Contendo DHA e ARA, prebióticos e nucleotídeos. Ingredientes: Soro de leite desmineralizado, amido, oleína de palma, leite desnatado*, galacto-oligossacarídeo, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúxico, óleo de milho, lactose, citrato de cálcio, fruto-oligossacarídeo, cloreto de magnésio, óleo de peixe com alto teor de DHA, cloreto de cálcio, citrato de potássio, L-fenilalanina, L-ascorbato de sódio, óleo de <i>Mortierella alpina</i> com alto teor de ARA , fosfato de sódio dibásico, óleo de girassol de alto teor oleico, mistura de nucleotídeos (maltodextrina, citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5- monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de guanosina 5- monofosfato), taurina, cloreto de sódio, sulfato ferroso, L-histidina, mio-inositol, sulfato de zinco, acetato de DL-<math>\alpha</math>-tocoferila, bitartarato de colina, L-carnitina, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, sulfato de cobre, D-biotina, colecalciferol, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, sulfato de manganês, riboflavina, iodeto de potássio, ácido N-pteróil-L-glutâmico, cianocobalamina, fitomenadiona, selenato de sódio, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Distribuição energética: Carboidratos (55g); Proteínas (9,3g); Lactose (41g); Amido (14g); Gorduras totais (28g); Gorduras saturadas(11g); Ácido linoleico(3,9g); Ácido <math>\alpha</math>-linolênico(475mg); Ácido docosaheptaenóico(53mg);Ácido araquidônico (53mg); Ácido</p>	CX	15	R\$ 120,90	R\$ 10.881,00

	eicosapentaenoico (14mg);Fibra alimentar (3g); Frutooligossacarídeo(0,3g);Galactooligossacarídeo(2,7g);Sódio(145mg);Potássio (500mg);Cálcio (320mg);Ferro (5,5mg);Cloreto(370mg); Fósforo (170mg); Magnésio (63mg); Iodo (120µg); Cobre(400µg);Zinco(5,7mg); Selenio (14µg); Manganês (110 µg); Vitamina A(460 µg); Vitamina D (10 µg); Vitamina E (8mg); Vitamina K (45 µg); Vitamina C (85mg); Vitamina B1(0,60mg); Vitamina B2(0,90mg); Niacina (4,0mg); Vitamina B6(0,33mg); Ácido fólico (70 µg);Ácido pantotênico (3,6mg); Vitamina B12(1,0 µg); Biotina (14 µg);Colina (60mg); Inositol (55mg); Taurina(33mg); L-carnitina(15mg);Nucleotídeos(16mg). Na embalagem devem conter dados de identificação e procedência, numero do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto, informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses à contar da data de entrega na unidade requisitante.				
34.	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTANEO</b> , com acréscimo de vitaminas e minerais (c, d, b1, ácido pantotênico e biotina, vit a, e, k, b2, b6, ácido fólico, cálcio, ferro, zinco, selênio e cobre) caixa com 24 latas de 400 gramas.	CX	15	R\$ 602,00	R\$ 9.030,00
35.	<b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> – macarrão espaguete 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	1.200	R\$ 3,78	R\$ 4.536,00
36.	<b>MACARRÃO PARAFUSO</b> - 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.	UND	11.000	R\$ 5,00	R\$ 55.000,00



	<b>Embalagem de 500 gramas.</b> 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.				
37.	<b>MASSA PARA SOPA, TIPO CONCHINHA,</b> a base de farinha de trigo, com ovos. embalagem com 500 grs., de acordo com as normas e/ ou resoluções da anvisa/ms.	UND	100	R\$ 5,30	R\$ 530,00
38.	<b>MARGARINA VEGETAL COM SAL</b> - de 1º qualidade, cremosa, no máximo 65% de lipídeos e 0% de gorduratrans, enriquecida com vitaminas.Com apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores. <b>Em embalagem contendo peso líquido de 250 gramas,</b> 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	900	R\$ 5,53	R\$ 4.977,00
39.	<b>MILHO AMARELO, EM GRÃOS, SECO, PARA MUNGUNZÁ.</b> com ausência de sujidade, parasitos e/ ou larvas, obedecendo as normas e/ ou resoluções da anvisa/ms.	PCT	2.000	R\$ 4,09	R\$ 8.180,00
40.	<b>ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL</b> - refinado, acondicionado em <b>embalagem primária de garrafa PET de 900 ml,</b> 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.	LIT ROS	3.400	R\$ 9,98	R\$ 33.932,00

41.	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> - “clara”, integral, isento de gorduras trans., sem adição de corante ou caramelo, acondicionada em <b>embalagem de 400 gramas</b> . 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	1.000	R\$ 12,99	R\$ 12.990,00
42.	<b>POLPA DE FRUTAS, SABORES VARIADOS</b> , embalagem de 1kg, de acordo com as normas e resoluções da anvisa. a polpa deve ser registrada no mapa.	KG	14.000	R\$ 17,80	R\$ 249.200,00
43.	<b>SAL REFINADO IODADO</b> - 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. <b>Embalagem de 01 quilo</b> . 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	1.300	R\$ 1,85	R\$ 2.405,00
44.	<b>VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL</b> – 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%. <b>Embalagem: de 500 ml</b> , 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,	UND	480	R\$ 6,04	R\$ 2.899,20

	ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.				
45.	<b>CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE (CHÃ DE DENTRO)-</b> de 1ª qualidade, limpa e magra, congelada (à -18°C), sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. <b>Embalagem de 01 quilo,</b> 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	9.200	R\$ 50,69	R\$ 466.348,00
46.	<b>CARNE BOVINA, MÚSCULO, DE SEGUNDA QUALIDADE, SEM OSSO.</b> 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	8.000	R\$ 40,00	R\$ 320.000,00
47.	<b>CHARQUE BOVINO DIANTEIRO- Embalagem de 500 gramas.</b> 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 produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03	KG	3000	R\$ 56,80	R\$ 170.400,00

	(três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
48.	<b>COXA/SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO.</b> embalagem original do fabricante, obedecendo às normas e/ou resoluções da anvisa/ms.	KG	2.500	R\$ 17,00	R\$ 42.500,00
49.	<b>FÍGADO BOVINO. ASPECTO FÍSICO CARACTERÍSTICO, RESFRIADO E CONGELADO.</b> 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	200	R\$ 21,90	R\$ 4.380,00
50.	<b>FILÉ DE PEIXE, MERLUZA, SEM ESPINHA, CONGELADO, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUJIDADES.</b> acondicionado em saco de polietileno, de acordo com a legislação sanitária vigente, com rótulo e data de validade. pacote com 01 kg	KG	200	R\$ 36,89	R\$ 7.378,00
51.	<b>FRANGO, PEITO, DESOSSADO E SEM PELE-</b> 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 do produto. <b>Em embalagem de 01 quilo</b> , 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	KG	28.500	R\$ 28,90	R\$ 823.650,00



	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.				
52.	<b>OVOS DE GALINHA-</b> Tipo “grande” classe “A”. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em <b>embalagem em dúzia (12 unidades)</b> , 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.	<b>DÚZIA</b>	<b>13.000</b>	<b>R\$ 16,30</b>	<b>R\$ 211.900,00</b>
53.	<b>QUEIJO TIPO MUSSARELA. FATIADO</b> , 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.	<b>KG</b>	<b>2.000</b>	<b>R\$ 48,10</b>	<b>R\$ 96.200,00</b>
54.	<b>PÃO INTEGRAL, DE 50grs CADA.</b> ingredientes: farinha de trigo integral, açúcar mascavo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. adicionado em embalagem plástica transparente, lacrada, individualmente ou em 10 unidades, de acordo com as normas e resoluções da anvisa.	<b>UND</b>	<b>150</b>	<b>R\$ 14,80</b>	<b>R\$ 2.220,00</b>
55.	<b>PÃO SEM GLUTEN-</b> Deve ser de polvilho ou fécula de mandioca, óleo vegetal, fermento biológico, podendo ter ovos, leite, açúcar e sal. Pacote de 400g.	<b>UND</b>	<b>50</b>	<b>R\$ 42,50</b>	<b>R\$ 2.125,00</b>
56.	<b>PÃO TIPO HOT DOG-</b> Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e	<b>UND</b>	<b>57.000</b>	<b>R\$ 1,64</b>	<b>R\$ 93.480,00</b>

	ácido fólico, sal, açúcar e água. <b>Deve ter peso líquido de 50 gramas cada unidade</b> , 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.				
57.	<b>PÃO TIPO DOCE</b> - Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, água e recheio doce. <b>Deve ter peso líquido de 50 gramas cada unidade</b> , 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	20.000	R\$ 1,30	R\$ 26.000,00

1.2 Os itens desta licitação deverão ser entregues (distribuídos) pelo ganhador na casa da merenda da sede do Município de Antas-BA, sendo as entregas no horário estabelecido nos pedidos repassados pela Secretaria de Educação.

**1.2.1** A entrega dos produtos solicitados deverão ser com no máximo cinco (05) dias uteis após a solicitação do setor da merenda escolar e/ou setor de compras.

**1.2.3.** Todos os produtos devem apresentar embalagens íntegras no momento da entrega e sem alteração que prejudiquem suas características próprias, transportados em carros fechados.

**1.2.4.** Os produtos refrigerados e/ou congelados devem ser entregues em transporte refrigerado, acondicionado em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo. Os produtos congelados: não deverão conter sinais de descongelamentos, cristais de gelo

ou água dentro das embalagens. Em caso de ocorrência de qualquer alteração a mercadoria será recusada.

**1.2.5.** Os produtos salgados também devem ser transportados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embaladas em sacos plásticos ou a vácuo.

**1.2.6.** As entregas deverão ser parceladas de acordo com a quantidade de meses de validade do Pregão, para que as datas de validade dos produtos não fiquem comprometidas.

**1.3 -** A empresa deverá apresentar junto a Secretaria de Educação, amostras de todos os produtos não perecíveis, em um prazo máximo de 24 horas após a sessão da licitação, as quais serão encaminhadas ao nutricionista responsável, lotada na Secretaria de Educação, para análise do material, podendo solicitar sua substituição em caso de serem reprovadas. Sendo aprovadas as mercadorias, o Nutricionista Responsável emitirá um parecer técnico, conforme Art. 15º, § 4º, da Resolução 032/06 do FNDE.

**1.3.1 –** Caso seja solicitado da empresa a substituição da amostra e a mesma deixar de apresentar ou apresentar a amostra incompatível com o solicitado, a licitante terá sua proposta desclassificada, e será solicitado a amostra da empresa segunda colocada no certame

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

**1.5** O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze) meses**, contados a partir da publicação do extrato na Imprensa Oficial, podendo ser prorrogado até o prazo máximo de 10 (dez) anos, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

**1.6** O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2 FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

**2.1** A presente contratação está fundamentada no Estudo Técnico Preliminar elaborado pela Secretaria de Educação, que concluiu pela viabilidade da solução aqui licitada, que é a contratação de empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar do ano letivo de 2026, para alunos das escolas Públicas do Município de Antas/BA.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução proposta é a contratação de empresa para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar do ano letivo de 2026, para alunos das escolas Públicas do Município de Antas/BA, conforme especificado no item 1 deste Estudo Técnico Preliminar.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

4.1 Em cumprimento ao inciso I do artigo 48 da Lei Complementar nº 147/2014, os ITENS 01 ao 03; 06 ao 12; 14 ao 31; 33 ao 41; 43; 44; 48 ao 50; 54; 55; 57 correspondem aos itens de contratação dos quais os valores totais estimados são até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serão destinados exclusivamente a participação das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

5.1. Após a assinatura do contrato, a Administração poderá solicitar a execução do objeto através de Ordem de Fornecimento devidamente acompanhado da Nota de Empenho.

5.2. A execução do objeto deverá ser efetuada no prazo de até 05 (cinco) dias, contados a partir do recebimento da correspondente ordem de fornecimento.

5.3. A Prefeitura rejeitará, no todo ou em parte, o objeto que estiver em desacordo com as especificações deste TR e da proposta.

## **6 - VALOR REFERENCIA E FORMA DE PAGAMENTO**

6.1 A seleção de proposta mais vantajosa para a Administração levará em consideração o critério de menor preço por item, sendo o valor estimado conforme o Planilha deste TR.

6.2 O pagamento será efetuado em até 10 (dez) dias do mês subsequente ao fornecimento.

## **7 FISCALIZAÇÃO**

**7.1.** A gestão será exercida pela servidora Sra(o). Tainara Fernandes de Oliveira Moraes, nomeada através da **Portaria** nº 044 de 11 de março de 2026.

**7.2.** A fiscalização deste contrato será exercida pelo servidor o Sr. Lucas Ramon de Carvalho Abreu, nomeada através da Portaria nº 044 de 11 de março de 2026.

## **8 CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**

### **Recebimento**

8.4 O objeto poderá ser rejeitado, 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 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.5 O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 30 (trinta) dias, 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.



8.6 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.

8.7 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.

8.8 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.

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

#### **Liquidação**

8.10 Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

8.10.6 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](#).

8.11 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:

8.11.6 o prazo de validade;

8.11.7 a data da emissão;

8.11.8 os dados do contrato e do órgão contratante;

8.11.9 o período respectivo de execução do contrato;

8.11.10 o valor a pagar; e

8.11.11 eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.12 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;

8.13 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.

8.14 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.

8.15 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**

8.16 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

#### **Forma de pagamento**

8.17 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.

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

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

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

8.20.1 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.

8.21 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.

## **9 FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

9.1 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.

9.2 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.

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

9.3.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual;

9.3.2 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;

9.3.3 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;

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

9.4 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) a 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;

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

9.6 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) Alvará da Vigilância Sanitária do município sede da empresa licitante.

9.7 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:

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

9.7.2 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:

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

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

9.8 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.

9.9 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](#))



9.10 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.

9.11 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.

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

9.13 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;

9.14 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.

9.15 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.

9.16 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.

9.17 Obrigações da contratada:

9.15.1. Entregar o objeto de acordo com as especificações da ordem de fornecimento, sendo que os itens que estiverem em desacordo com o exigido não serão aceitos;

9.15.2 O fornecedor se responsabilizará pela qualidade do objeto entregue, especialmente para efeito de substituição imediata, no caso de não atendimento ao solicitado ou por qualquer problema que seja detectado.

## 10 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de valores teve como base o Sistema Fonte de preços que reflete os valores praticados na administração pública.

## 11 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Unidade Gestora	Projeto Atividade	Elemento Despesa	Fonte de Recursos
0801	2019	33.90.30.00	15001001
	2020		15520000
			15500000

Antas/BA, 11 de junho de 2026.

**Maira Juçara Matos Nilo**  
**Secretária Municipal de Educação**

## ANEXO II – MINUTA DE CONTRATO

Processo Administrativo nº 167/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../202, QUE FAZEM ENTRE SI A PREFEITURA MUNICIPAL DE ANTAS, E A .....

**O MUNICÍPIO DE ANTAS, ESTADO DA BAHIA**, através do **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ nº **XXXXXXXXXXXX**, situada a **RUA XXXXXXXX, ANTAS/BA**, CEP: **48.420-000**, neste ato representado pela Prefeita, a Sra. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, brasileira, casada, RG nº **XXXXXXXXXX - SSP/BA**, e CP6F 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 167/2026 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 012/2026*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, destinados a merenda escolar do ano letivo de 2026, para alunos das escolas Públicas do Município de Antas/BA, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

Objeto da contratação:

ITENS	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND	QTDE	V. UNIT	V. TOTAL
1.	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – 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. <b>Embalagem de 01 quilo</b> , 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	<b>KG</b>	<b>14.000</b>		

	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.				
2.	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO DE MESA</b> – 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. <b>Unidades de no mínimo 80ml.</b> Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega.	UND	200		
3.	<b>AMIDO DE MILHO</b> - de 1º qualidade, produto amiláceo extraído do milho, pó branco fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. <b>Embalagens de 500 gramas</b> deverão conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data da entrega na unidade.	UND	1500		
4.	<b>ARROZ BRANCO TIPO 1</b> – não parbolizado, polido, classe longo fino, constituída de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos, <b>embalagem de 01 quilo</b> 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	13.500		

	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.	<b>ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1</b> - Longo constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, <b>embalagem primária de 01 quilo</b> 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	15.000		
6.	<b>ARROZ INTEGRAL</b> - Características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	KG	300		
7.	<b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> - De primeira qualidade, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em sacos plásticos atóxicos, apropriados e fechados. <b>Embalagem de 200 gramas</b> , contendo dados de identificação e procedência, informação nutricional sobre o produto, número de lote, data de fabricação e data de validade. Embalagem secundária em caixa de papelão vedada e sem danos	UND	550		



	mecânicos. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
8.	<b>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN</b> , ingredientes: amido de milho, açúcar, ovos, leite em pó, margarina e sal. contém bicarbonato de amônia. não poderá conter nenhum ingrediente que contenha glúten. Na embalagem deverá conter as seguintes informações: indicação do fabricante, ingredientes, data de validade e peso. Embalagem com 200g.	UND	300		
9.	<b>BISCOITO DOCE, TIPO MARIA</b> – 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. <b>Embalagem dupla, contendo 350g.</b> 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	8.000		
10.	<b>BISCOITO SALGADO INTEGRAL, TIPO CREAM CRACKER</b> – deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, soro de leite, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: devem estar	PCT	130		

	condicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, <b>contendo 400g</b> . Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.				
11.	<b>BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER</b> – 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. <b>Embalagem dupla, contendo 350g</b> . 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	8.500		
12.	<b>BOLACHA ÁGUA E SAL SEM LACTOSE:</b> o produto deve estar de acordo com a nta 02 e 83 (decreto 12.846/78) e portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, anvisa. ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sem colesterol, sem lactose. características: cor, odor, sabor e textura característica. embalagem primária: pacotes com dupla embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 400 gramas. na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 08 meses de validade.	PCT	200		
13.	<b>CAFÉ SOLÚVEL-</b> <b>Embalagem de 50 gramas, tipo sachê</b> , contendo os dados de identificação e procedência, informações nutricionais sobre o produto, número de lote, data de fabricação e data de validade. O	PCT	11.300		

	produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
14.	<b>CANELA EM PAU</b> - procedentes de espécies vegetais genuínas, sãs e limpas. Aspecto da casca em forma de semitubo, coloração pardo-amarelo escuro ou marrom claro, cheiro e sabor característico. <b>Embalagem de 100 gramas</b> , acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	4		
15.	<b>COLORÍFICO EM PÓ</b> - fino, homogêneo, elaborado a partir do urucum, fubá e óleos vegetais, sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de materiais estranhos. <b>Embalagem de 100 gramas</b> , 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	2.500		
16.	<b>CREME (FUBÁ) DE MILHO</b> – Enriquecido com ferro e ácido fólico, produto submetido a processo de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação, com procedência de grãos sãos, limpos, isentos de impurezas, mofo ou bolores, odores e estranhos. <b>Embalagem de 500 gramas</b> , plástica, atóxica, resistente, incolor, termosselada, contendo externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e informações	PCT	1.500		

	nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 09 (nove) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
17.	<b>CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL-ARROZ</b> , preparo instantâneo, embalagem com 350,0 gramas.	PCT	900		
18.	<b>CEREAL PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL MILHO</b> , preparo instantâneo, embalagem com 350,0 gramas.	PCT	900		
19.	<b>CREME DE ARROZ</b> , embalagem de 200 gramas, original do fabricante.	PCT	900		
20.	<b>CUMINHO EM PÓ</b> - extraído de sementes de cominho de primeira qualidade, puro, com aspecto, cor, cheiro, sabor característicos, isentos de sujidades, parasitas e larvas. <b>Embalagem de 100 gramas</b> , 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	1.340		
21.	<b>CREME DE LEITE</b> , 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	10.500		
22.	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> – 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	PCT	11.500		



	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.				
23.	<b>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</b> , embalagem de 1kg, sem fermento, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido atendendo as normas e resoluções da anvisa/ms.	PCT	20		
24.	<b>FARINHA DE CEREAIS PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL SABOR MULTI-CEREAIS – Embalagem em sachê de 400 gramas.</b> Deve apresentar em sua constituição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, minerais, vitaminas e demais ingredientes permitidos. 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. Acondicionados secundariamente em caixa de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	300		
25.	<b>FEIJÃO MULATINHO OU CARIOQUINHA</b> , tipo 1, embalagem de 1kg, original do fabricante.	KG	4.300		
26.	<b>FEIJÃO FRADINHO, TIPO 1</b> , embalagem de 1kg, original do fabricante.	KG	400		
27.	<b>FOLHA DE LOURO</b> , em pacotinhos de 50 gramas, originais do fabricante.	PCT	80		
28.	<b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , grupo seca, subgrupo média, classe branca, tipo 1 acondicionada em saco plástico de 1kg, com	KG	50		

	dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido atendendo as normas e ou resoluções da anvisa/ms.				
29.	<b>FLOCOS DE MILHO PROPRIO PARA CUSCUZ.</b> embalagem contendo 500 grs., original do fabricante, atendendo as normas e/ ou resoluções da anvisa/ms.	PCT	19.000		
30.	<b>LEITE EM PÓ, SEM LACTOSE</b> , leite semidesnatado com 1,55% de gordura, enzima lactase, vitaminas (c, a e d) e estabilizantes (citrato de sódio, trifosfato de sódio, difosfato de sódio e monofosfato de sódio). não contém glúten. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e número do registro. o produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, embalagem de 400 gramas.	UND	250		
31.	<b>LEITE DE VACA EM PÓ DESNATADO</b> – 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. <b>Embalagem com 200 gramas.</b> 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.	UND	100		

32.	<p><b>LEITE DE VACA EM PÓ INTEGRAL</b> – 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. <b>Embalagem com 200 gramas.</b> 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.</p>	PCT	25.000		
33.	<p><b>FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES E DE SEGUIMENTO PARA LACTENTES DE 0 A 12 MESES.</b> Contendo DHA e ARA, prebióticos e nucleotídeos. Ingredientes: Soro de leite desmineralizado, amido, oleína de palma, leite desnatado*, galacto-oligossacarídeo, óleo de palmiste, óleo de canola com baixo teor erúxico, óleo de milho, lactose, citrato de cálcio, fruto-oligossacarídeo, cloreto de magnésio, óleo de peixe com alto teor de DHA, cloreto de cálcio, citrato de potássio, L-fenilalanina, L-ascorbato de sódio, óleo de <i>Mortierella alpina</i> com alto teor de ARA, fosfato de sódio dibásico, óleo de girassol de alto teor oleico, mistura de nucleotídeos (maltodextrina, citidina 5-monofosfato, sal dissódico de uridina 5- monofosfato, adenosina 5-monofosfato, sal dissódico de guanosina 5- monofosfato), taurina, cloreto de sódio, sulfato ferroso, L-histidina, mio-inositol, sulfato de zinco, acetato de DL-α-</p>	CX	15		

tocoferila, bitartarato de colina, L-carnitina, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, sulfato de cobre, D-biotina, colecalciferol, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, sulfato de manganês, riboflavina, iodeto de potássio, ácido N-pteróil-L-glutâmico, cianocobalamina, fitomenadiona, selenato de sódio, emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez hidróxido de potássio e ácido cítrico. Distribuição energética: Carboidratos (55g); Proteínas (9,3g); Lactose (41g); Amido (14g); Gorduras totais (28g); Gorduras saturadas(11g); Ácido linoleico(3,9g); Ácido  $\alpha$ -linolênico(475mg); Ácido docosaheptaenóico(53mg);Ácido araquidônico (53mg); Ácido eicosapentaenoico (14mg);Fibra alimentar (3g); Frutoooligossacarídeo(0,3g);Galactooligossacarídeo(2,7g);Sódio(145mg);Potássio (500mg);Cálcio (320mg);Ferro (5,5mg);Cloreto(370mg); Fósforo (170mg); Magnésio (63mg); Iodo (120 $\mu$ g); Cobre(400 $\mu$ g);Zinco(5,7mg); Selenio (14 $\mu$ g); Manganês (110  $\mu$ g); Vitamina A(460  $\mu$ g); Vitamina D (10  $\mu$ g); Vitamina E (8mg); Vitamina K (45  $\mu$ g); Vitamina C (85mg); Vitamina B1(0,60mg); Vitamina B2(0,90mg); Niacina (4,0mg); Vitamina B6(0,33mg); Ácido fólico (70  $\mu$ g);Ácido pantotênico (3,6mg); Vitamina B12(1,0  $\mu$ g); Biotina (14  $\mu$ g);Colina (60mg); Inositol (55mg); Taurina(33mg); L-carnitina(15mg);Nucleotídeos(16mg). Na embalagem devem conter 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 9 meses à contar da data de entrega na unidade requisitante.



34.	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL E INSTANTANEO</b> , com acréscimo de vitaminas e minerais (c, d, b1, ácido pantotênico e biotina, vit a, e, k, b2, b6, ácido fólico, cálcio, ferro, zinco, selênio e cobre) caixa com 24 latas de 400 gramas.	CX	15		
35.	<b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> – macarrão espaguete com ovos. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, <b>contendo 500g</b> , isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	UND	1.200		
36.	<b>MACARRÃO PARAFUSO</b> - 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. <b>Embalagem de 500 gramas</b> . 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	11.000		
37.	<b>MASSA PARA SOPA, TIPO CONCHINHA</b> , a base de farinha de trigo, com ovos. embalagem com 500 grs., de acordo com as normas e/ ou resoluções da anvisa/ms.	UND	100		
38.	<b>MARGARINA VEGETAL COM SAL</b> - de 1º qualidade, cremosa, no máximo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, enriquecida com vitaminas. Com apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores. <b>Em embalagem contendo peso líquido de 250 gramas</b> , 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:	UND	900		

	06 (seis) meses a partir da data do recebimento do produto.				
39.	<b>MILHO AMARELO, EM GRÃOS, SECO, PARA MUNGUNZÁ.</b> com ausência de sujidade, parasitos e/ ou larvas, obedecendo as normas e/ ou resoluções da anvisa/ms.	PCT	2.000		
40.	<b>ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL</b> - refinado, acondicionado em <b>embalagem primária de garrafa PET de 900 ml</b> , 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.	LIT ROS	3.400		
41.	<b>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA</b> - “clara”, integral, isento de gorduras trans., sem adição de corante ou caramelo, acondicionada em <b>embalagem de 400 gramas</b> . 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	1.000		
42.	<b>POLPA DE FRUTAS, SABORES VARIADOS</b> , embalagem de 1kg, de acordo com as normas e resoluções da anvisa. a polpa deve ser registrada no mapa.	KG	14.000		
43.	<b>SAL REFINADO IODADO</b> - 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. <b>Embalagem de 01 quilo.</b> A embalagem deve conter externamente as respectivas	KG	1.300		

	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.				
44.	<b>VINAGRE BRANCO DE ÁLCOOL</b> – 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%. <b>Embalagem: de 500 ml</b> , 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	480		
45.	<b>CARNE BOVINA TIPO COXÃO MOLE (CHÃO DE DENTRO)</b> - de 1ª qualidade, limpa e magra, congelada (à -18°C), sem sebo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. <b>Embalagem de 01 quilo</b> , 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	9.200		
46.	<b>CARNE BOVINA, MÚSCULO, DE SEGUNDA QUALIDADE, SEM OSSO.</b> 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	8.000		
47.	<b>CHARQUE BOVINO DIANTEIRO-</b> <b>Embalagem de 500 gramas.</b> Constituída de	KG	3000		

	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 produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 03 (três) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
48.	<b>COXA/SOBRECOXA DE FRANGO, CONGELADO.</b> embalagem original do fabricante, obedecendo às normas e/ou resoluções da anvisa/ms.	KG	2.500		
49.	<b>FÍGADO BOVINO. ASPECTO FÍSICO CARACTERÍSTICO, RESFRIADO E CONGELADO.</b> não amolecido, sem manchas. acondicionado em saco de polietileno, de acordo com a legislação sanitáriacom rótulo e prazo de validade. pacote contendo 01 kg.	KG	200		
50.	<b>FILÉ DE PEIXE, MERLUZA, SEM ESPINHA, CONGELADO, ODOR E COR CARACTERÍSTICOS, LIVRE DE SUJIDADES.</b> acondicionado em saco de polietileno, de acordo com a legislação sanitária vigente, com rótulo e data de validade. pacote com 01 kg	KG	200		
51.	<b>FRANGO, PEITO, DESOSSADO E SEM PELE-</b> Proveniente de aves sadias, batidas sob inspeção veterinária, congelado a -18°C. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas	KG	28.500		



	<p>avermelhadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto. <b>Em embalagem de 01 quilo</b>, 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.</p>				
52.	<p><b>OVOS DE GALINHA-</b> Tipo “grande” classe “A”. Produto fresco de ave galinácea, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; acondicionados em <b>embalagem em dúzia (12 unidades)</b>, 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.</p>	<b>DÚZIA</b>	<b>13.000</b>		
53.	<p><b>QUEIJO TIPO MUSSARELA. FATIADO</b>, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. o produto deve ter</p>	<b>KG</b>	<b>2.000</b>		

	registro no ministério da agricultura e/ou ministério da saúde. embalagem contendo 200 grs.				
54.	<b>PÃO INTEGRAL, DE 50grs CADA.</b> ingredientes: farinha de trigo integral, açúcar mascavo, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. adicionado em embalagem plástica transparente, lacrada, individualmente ou em 10 unidades, de acordo com as normas e resoluções da anvisa.	UND	150		
55.	<b>PÃO SEM GLUTEN-</b> Deve ser de polvilho ou fécula de mandioca, óleo vegetal, fermento biológico, podendo ter ovos, leite, açúcar e sal. Pacote de 400g.	UND	50		
56.	<b>PÃO TIPO HOT DOG-</b> Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar e água. <b>Deve ter peso líquido de 50 gramas cada unidade,</b> 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	57.000		
57.	<b>PÃO TIPO DOCE-</b> Produto fermentado, preparado, obrigatoriamente com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar, água e recheio doce. <b>Deve ter peso líquido de 50 gramas cada unidade,</b> 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,	UND	20.000		

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.				
---	--	--	--	--

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

2.1. O prazo de vigência da contratação será de **12 (doze) meses**, contados a partir da publicação do extrato na Imprensa Oficial, podendo ser prorrogado até o prazo máximo de 10 (dez) anos, na forma do artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. 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.

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

2.5. 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.

2.6 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.

## 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 será exercida pela servidora Sra(o). Tainara Fernandes de Oliveira Moraes, nomeada através da Portaria nº 044 de 11 de março de 2026.

3.2. A fiscalização será exercida pelo servidor o Sr. Roberto Ribeiro Ramiro, nomeado através da Portaria nº 044 de 11 de março de 2026.

#### **CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **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.

#### **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.

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

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 11/06/2026

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.

#### **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.

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

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 PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))**

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)**

12.1. 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.

12.2. 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](#))

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

12.4. 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](#))

12.5. 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](#)).

12.6. 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.

12.7. 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.

12.8. 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.

12.9. 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 \(art. 159\)](#).

12.10. 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](#))

12.11. 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](#))

12.12. 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 TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))**

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

13.2 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.

13.3 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.

13.4 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.

13.5 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.

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



13.5.2 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.

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

13.6 O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.6.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3 Indenizações e multas.

13.7 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](#)).

13.8 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 QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))**

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

<b>Unidade Gestora</b>	<b>Projeto Atividade</b>	<b>Elemento Despesa</b>	<b>Fonte de Recursos</b>
0801	2019	33.90.30.00	15001001
	2020		15520000
			15500000

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

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

15.1 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 SEXTA – ALTERAÇÕES**

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

16.2 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.



16.3 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).

16.4 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 SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

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

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

18.1 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:

\_\_\_\_\_  
CPF Nº

\_\_\_\_\_  
CPF Nº