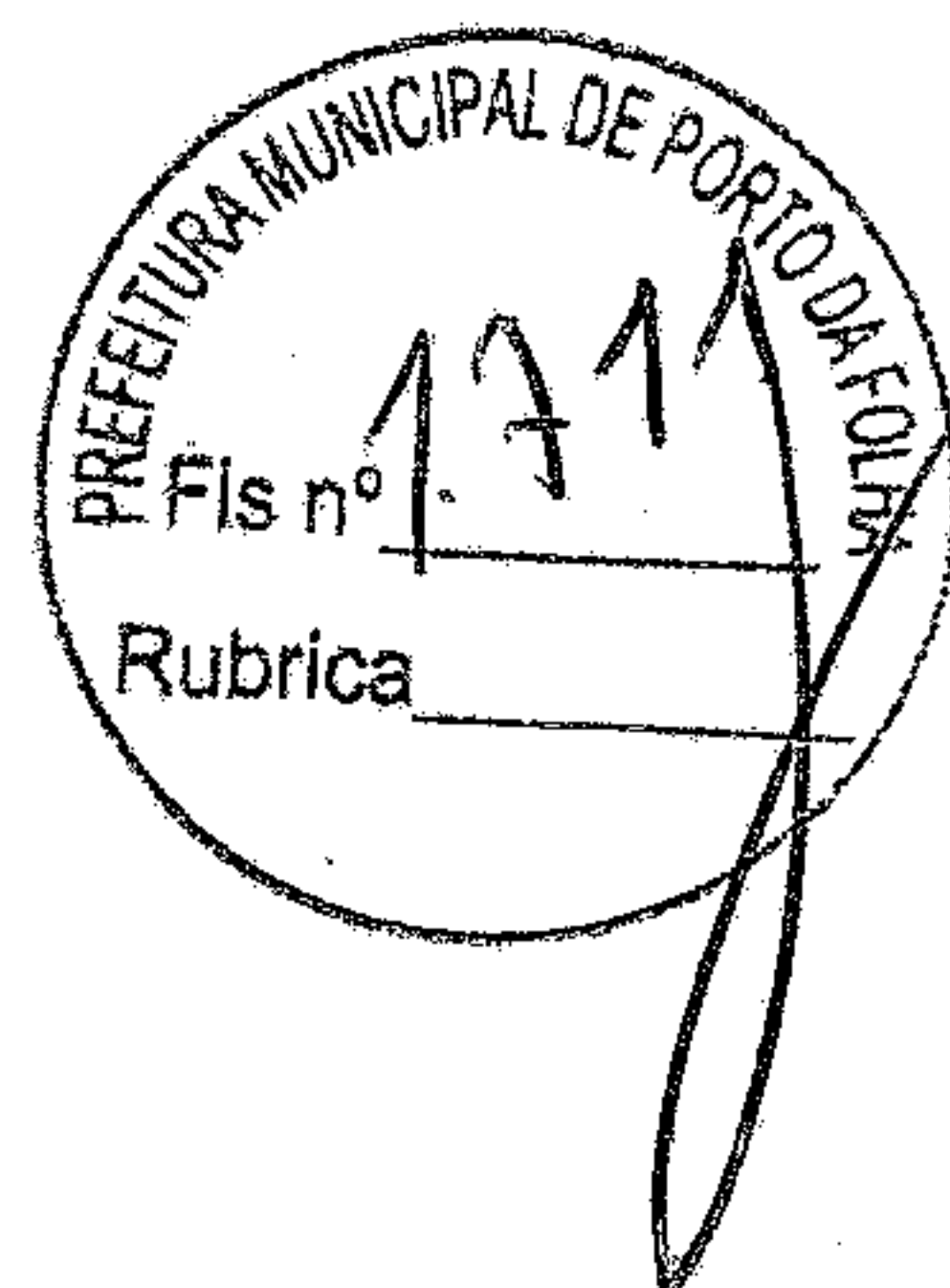




ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº 035/2026



TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO QUE
FIRMAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO
DA FOLHA E A EMPRESA BK ALIMENTOS LTDA -
ME.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA**, Pessoa Jurídica de Direito Público, com endereço à Praça Padre Manoel J. de Oliveira, nº 851 CEP Nº. 49.800-000, Centro, Porto da Folha/SE, CNPJ Nº. 13.131.982/0001-00, neste ato representado(a) pelo(a) seu Prefeito Municipal **Sr. EVERTON LIMA GOIS**, brasileiro, portador R.G. nº.: 102.741 SSP/SE e inscrito no C.P.F. sob o nº 653.750.925-49, residente e domiciliado na cidade de Porto da Folha/SE, doravante denominada **CONTRATANTE** e do outro lado a empresa BK ALIMENTOS LTDA - ME localizada no endereço na Avenida: A-29, nº 17, Bairro: Albano Franco, Cep: 49.153-108, na cidade de Nossa Senhora do Socorro/SE, inscrita no CNPJ/MF nº 57.704.004/0001-78, representada neste ato pela sua sócia administradora Sra. KAMILA DA SILVA, inscrita no RG nº 33008108 SSP/SE, e CPF nº 056.709.605-05, residente e domiciliado na Avenida: D, nº 487, Bairro: Marcos Freire III, na cidade de Nossa Senhora do Socorro/SE, doravante denominada **CONTRATADA**, 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 n. 001/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

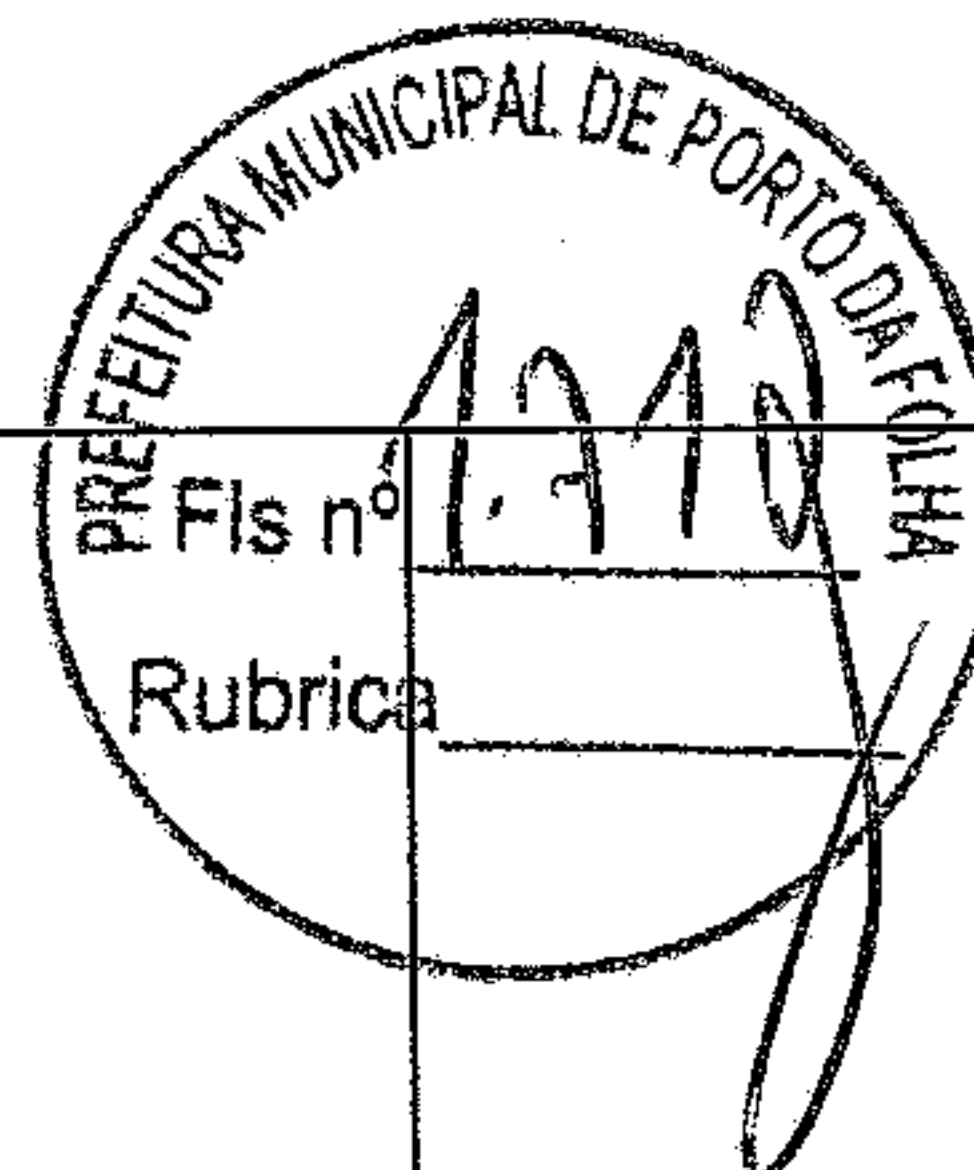
1.1. O objeto do presente instrumento é o **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, DESTINADO A MERENDA ESCOLAR DO MUNICÍPIO DE PORTO DA FOLHA/SE, CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.	MARCA	V. UNITÁRIO	V. TOTAL
2.	AÇÚCAR CRISTAL (1KG) Caracterização do produto: o produto deve ser obtido por processos que não empregue agrotóxicos e outros insumos artificiais	KG	5.000	PINDORAMA	2,94	14.700,00



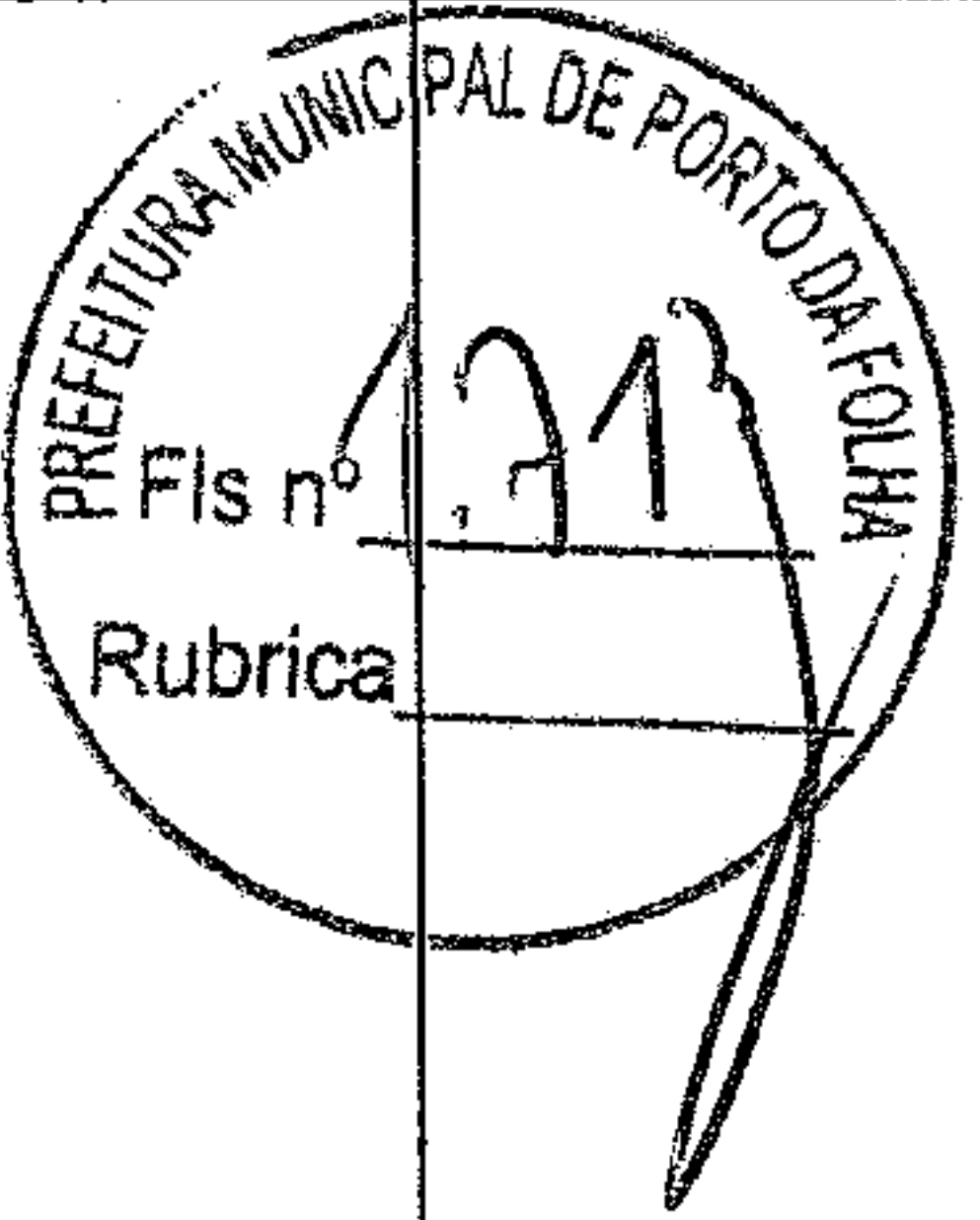
ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA



tóxicos, organismos geneticamente modificados, OGM ou radiações ionizantes, em qualquer fase do processo de produção, armazenagem e consumo. Análises: Especificações do Rótulo de acordo com legislação. Peso líquido inferior ao declarado: ausência. Características sensoriais: próprias. Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência. Matéria Macroscópica de microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Umidade: máximo 0,10 p/p. Sacarose: mínimo 99,3% p/p. Resíduo mineral fixo: máximo 0,15% p/p. Metais pesados, (chumbo, arsênio, mercúrio): máximo 5 ppm. Cor "ICUMSA" (420 nm): máximo 450. Coliformes a 45 C/g(ml): máximo 102.					
--	--	--	--	--	--



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

	Salmonella sp, em 25g(ml): ausência. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagens plásticas de até 1 kg, reembaladas em fardos de até 30 kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo será de doze meses a partir da data de entrega do produto.					
3.	ALHO (IN NATURA) O alho deve ser apresentado de primeira qualidade, inteiro, fresco, limpo, firme e seco, com bulbos bem formados e dentes íntegros, apresentando aspecto, cor, odor e sabor característicos da espécie e variedade (como alho roxo ou branco). Deve estar fisiologicamente desenvolvido, sem brotações aparentes, sem sinais de umidade, bolores, raízes excessivamente alongadas ou cascas soltas em excesso. O alho deve estar	KG	1.300	IN NATURA	12,98	16.874,00





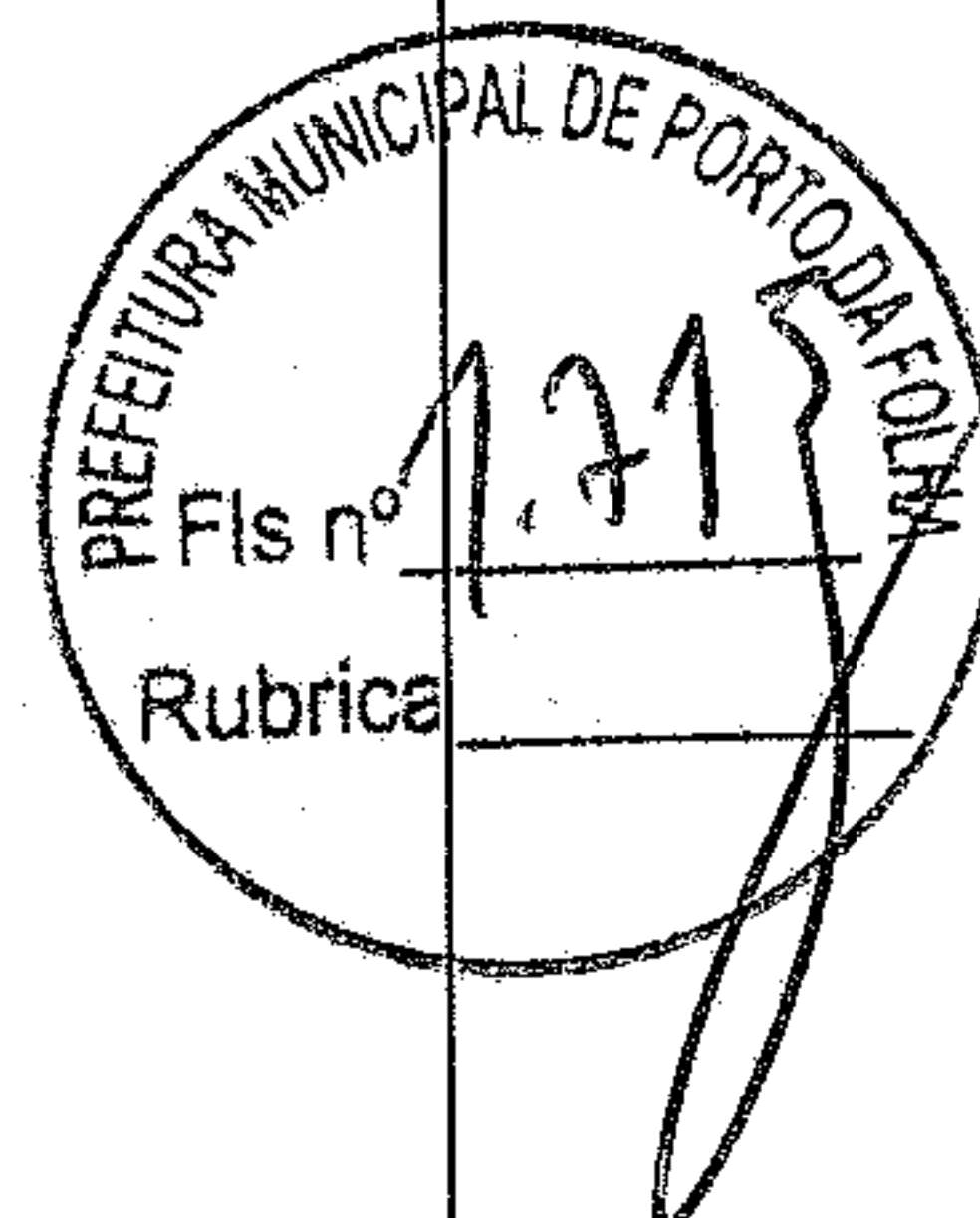
ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

	isento de danos profundos, amassamentos, podridões, manchas escuras, distúrbios fisiológicos (como escurecimento interno) e de pragas visíveis a olho nu. Não deve apresentar sinais de fermentação, deterioração, umidade excessiva ou congelamento. O alho deve ser acondicionado e transportado em embalagens novas, limpas e secas, que não transmitam odores estranhos e garantam a integridade do gênero alimentício.					
5.	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1- (1 KG) Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Parboilizado. Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas: Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Insetos vivos:	KG	22.500	TIO LORO	2,89	65.025,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

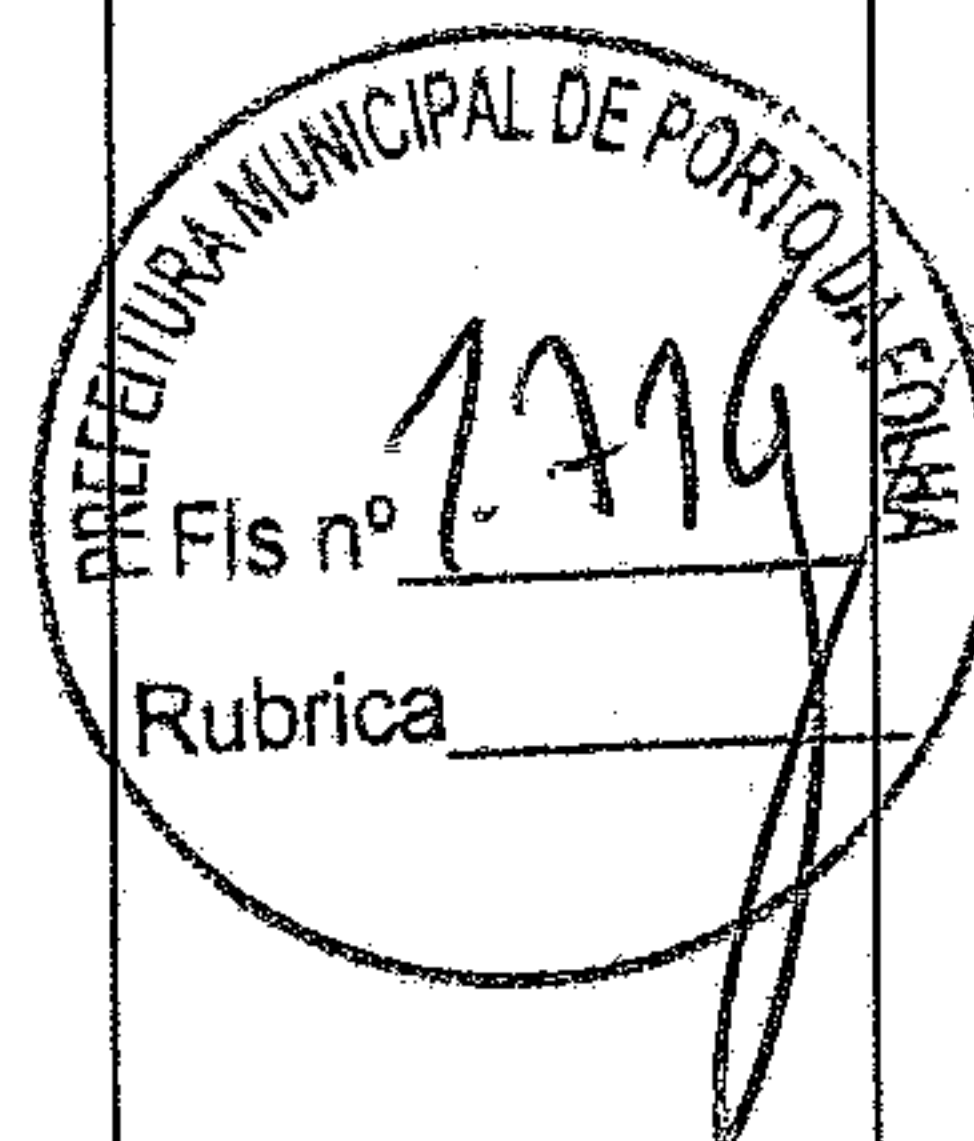
ausência. Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características Sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada. Odor: próprio. Sabor: próprio. Teste de cocção por vinte minutos: positivo. Características físico-químicas Umidade: máximo 14%. Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 30 ppb. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº6 de 16.02.2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento						
--	--	--	--	--	--	--





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

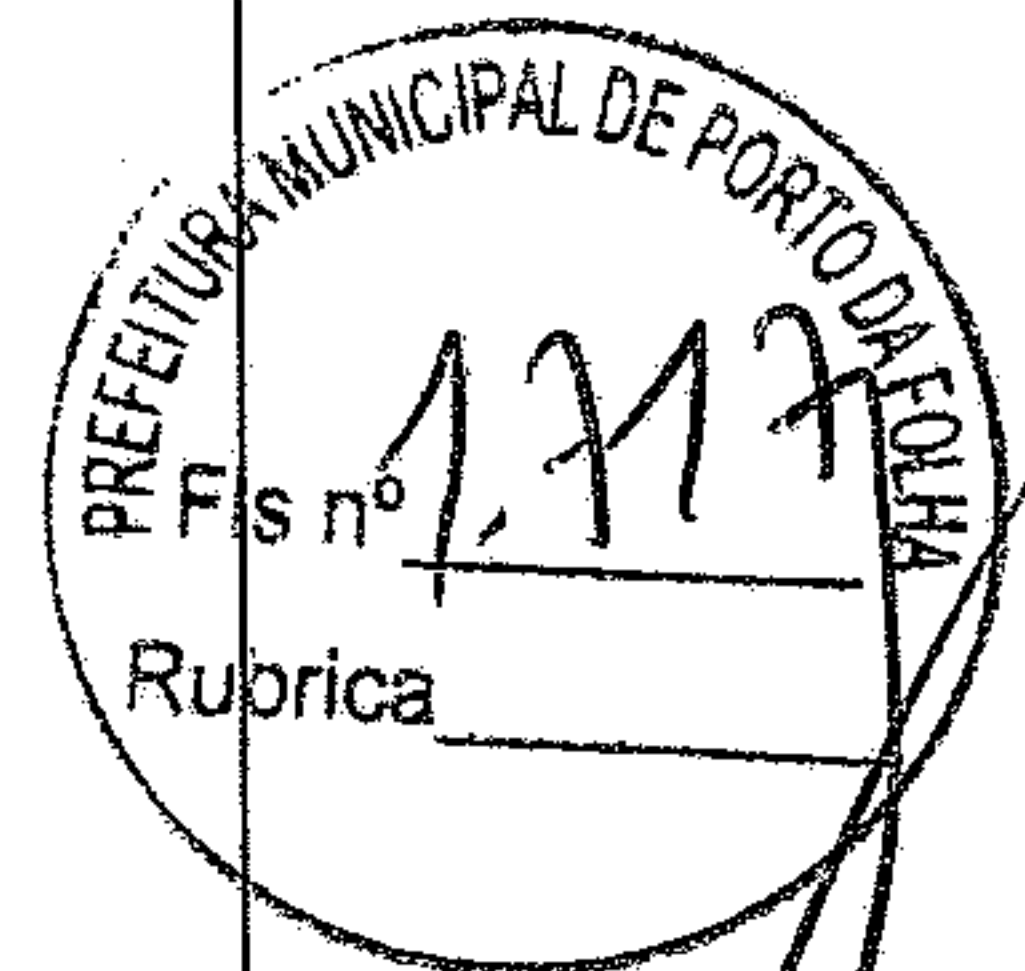
	(MAPA) e Portaria 269 de 17 de novembro de 1988 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de entrega. AMPLA CONCORRÊNCIA Art. 48, III da Lei 123/2006. (75%)					
6.	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1- (1 KG) Grupo: Beneficiado. Subgrupo: Parboilizado. Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas: Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana. Insetos vivos: ausência. Pesquisa de ovos e	KG	7.500	TIO LORO	2,89	21.675,00





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

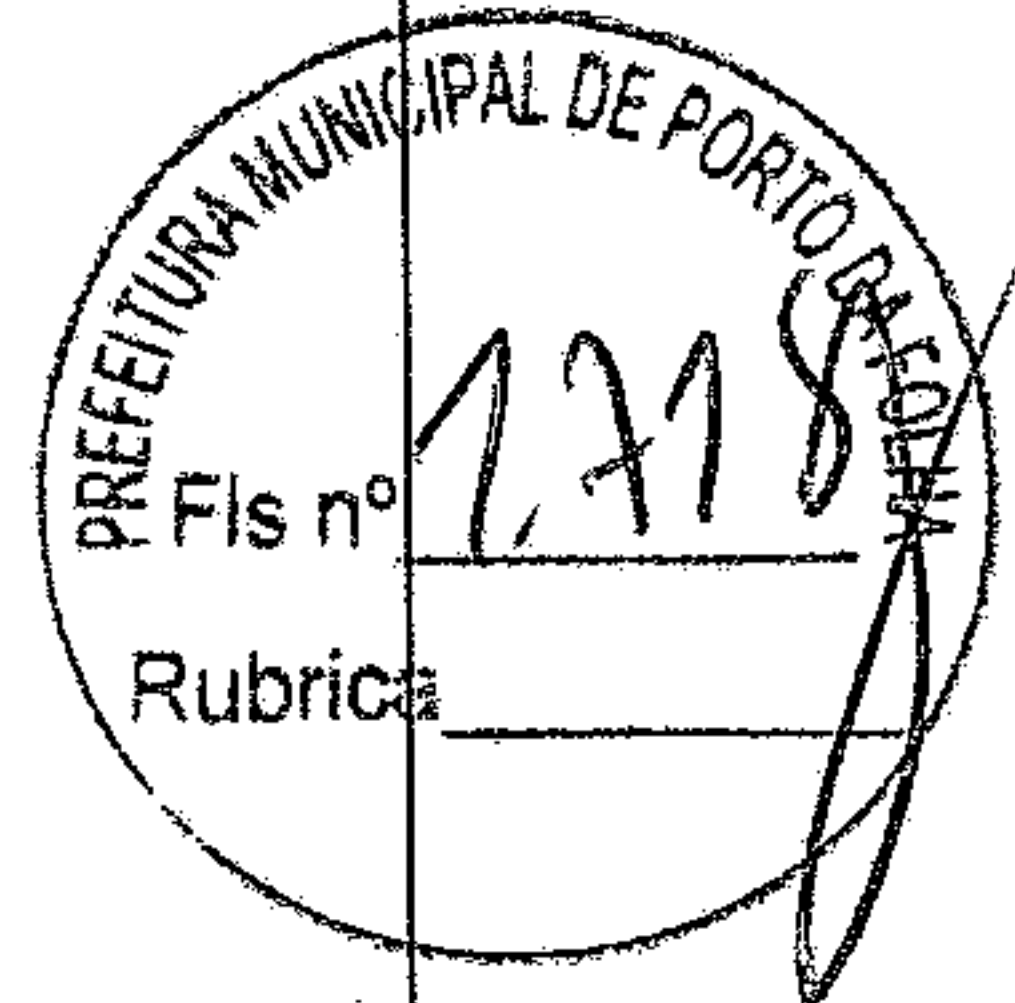
insetos: ausência. Características Sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada. Odor: próprio. Sabor: próprio. Teste de cocção por vinte minutos: positivo. Características físico-químicas Umidade: máximo 14%. Aflatoxinas (B1,B2,G1 e G2): máximo 30 ppb. O produto deve estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS, Instrução Normativa nº6 de 16.02.2009 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Portaria 269 de 17 de					
---	--	--	--	--	--





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

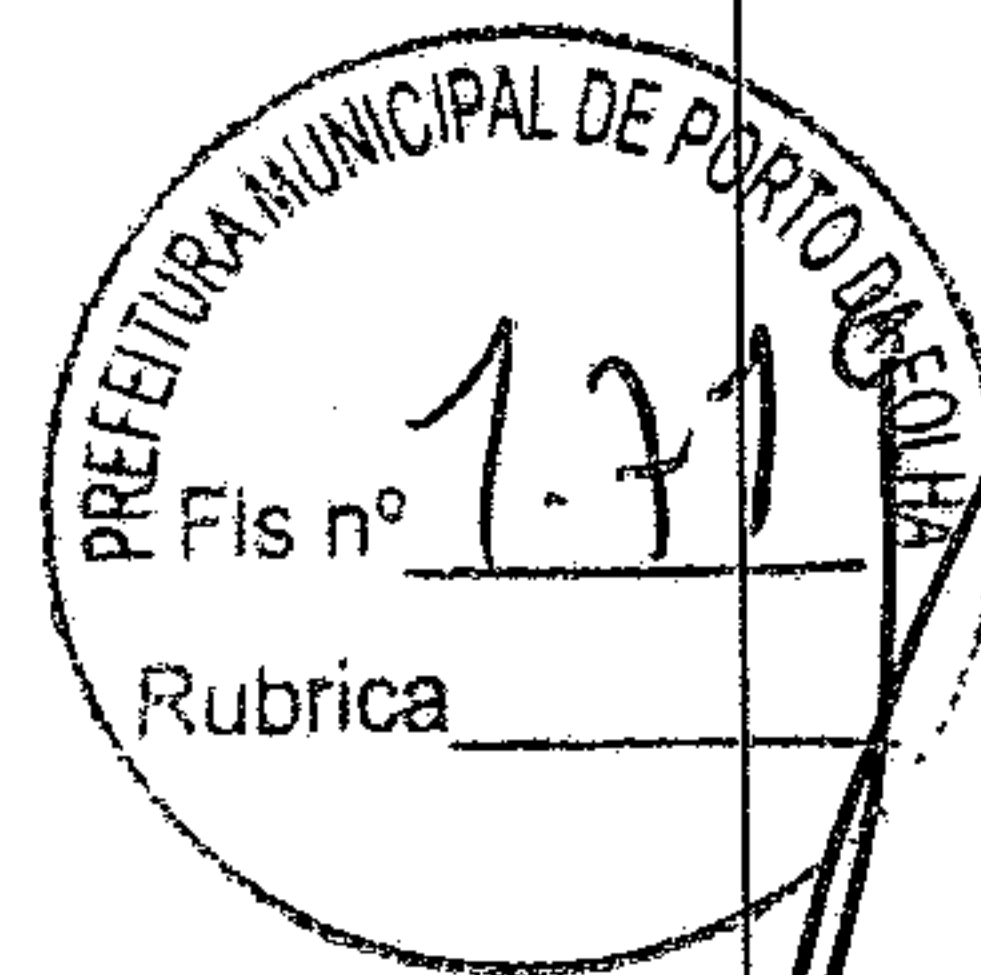
	novembro de 1988 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de entrega. ITEM EXCLUSIVO PARA ME e EPP – Art. 48, III da Lei 123/2006. (25%).					
7.	ARROZ POLIDO TIPO1 -(1KG) Grupo: Beneficiado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana; Insetos vivos: ausência; Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características sensoriais:	KG	20.617	SERGIPANO	2,84	58.552,28





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

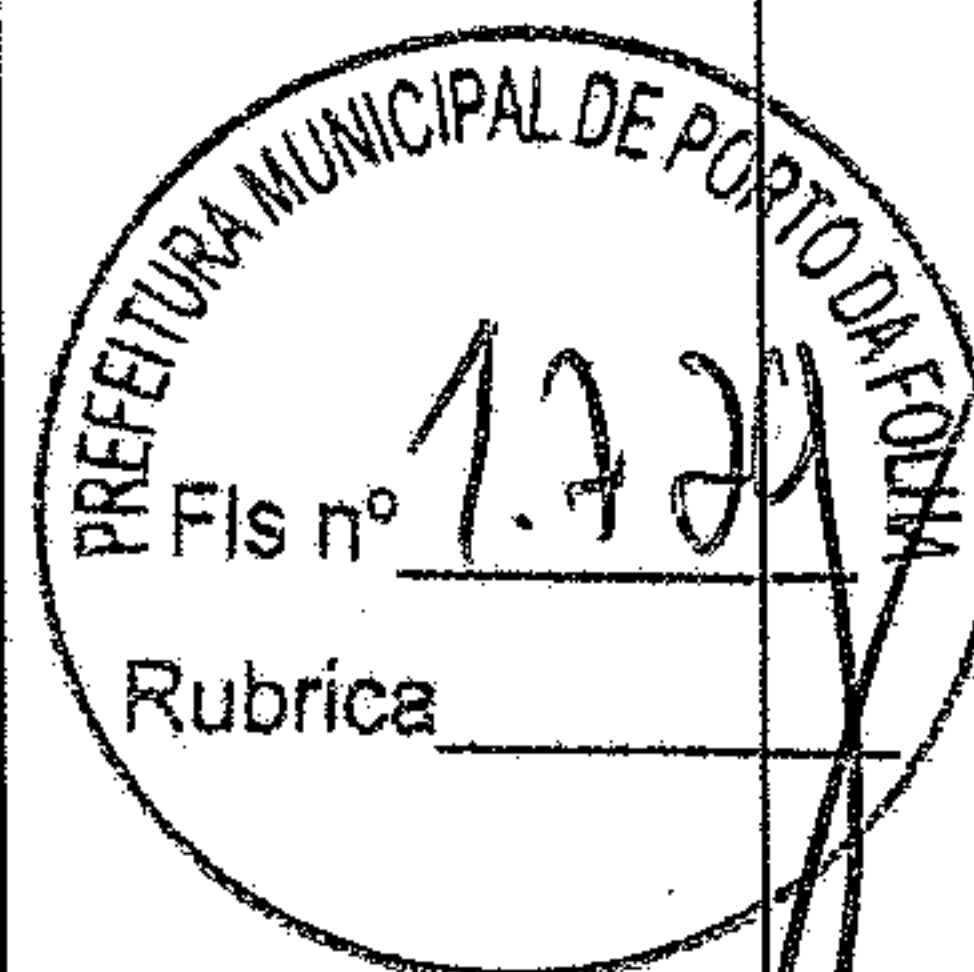
Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada Odor: próprio Sabor: próprio Teste de cocção por vinte minutos: positivo Características físico-químicas Umidade: máximo 14%; Aflatoxina (B1,B2, G1 e G2): máximo 30 ppb (trinta partes por bilhão). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de cada entrega. AMPLA CONCORRÊNCIA Art. 48, III da Lei 123/2006. (75%).					
--	--	--	--	--	--





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

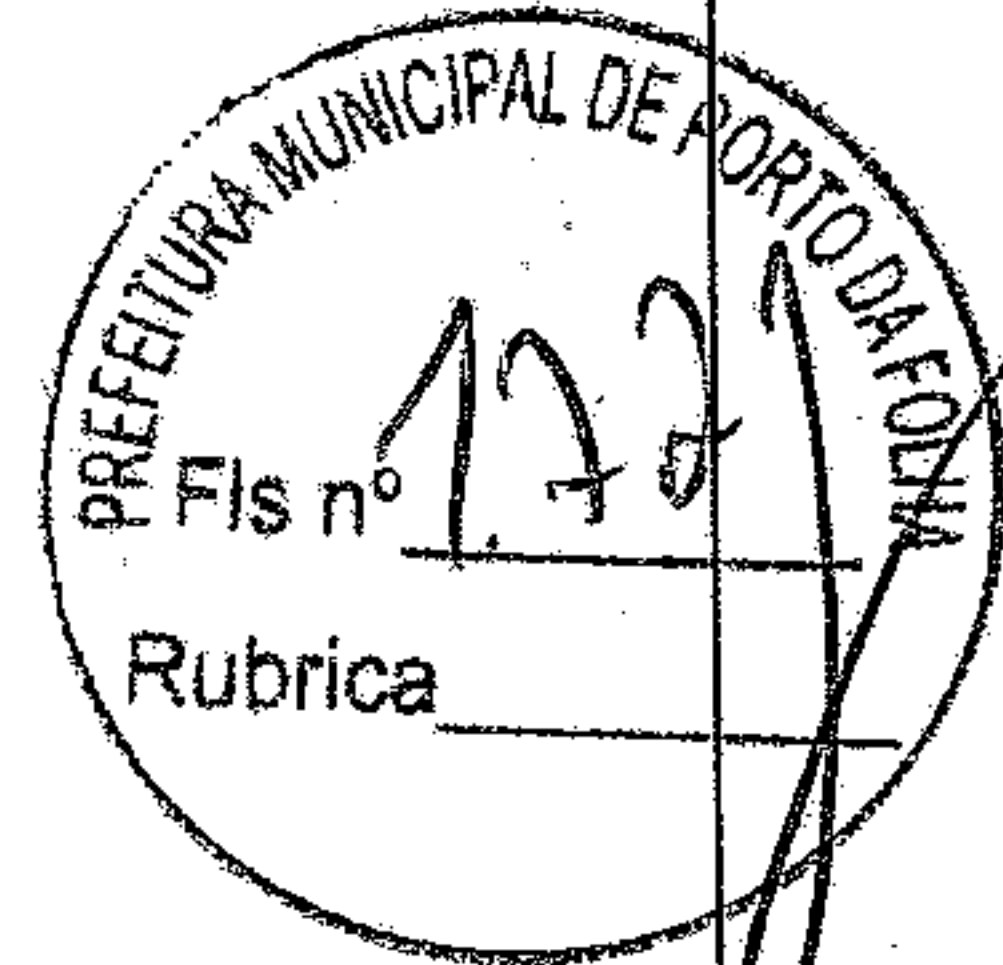
8.	ARROZ POLIDO TIPO1 -(1KG) Grupo: Beneficiado Subgrupo: Polido Classe: Longo fino Tipo: 1 Características Microscópicas Matéria macroscópica e microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana; Insetos vivos: ausência; Pesquisa de ovos e insetos: ausência. Características sensoriais: Aspecto: grãos descascados e polidos, que apresentam comprimento igual ou superior a três quartas partes do comprimento da classe longo fino. Cor: branca e levemente amarelada Odor: próprio Sabor: próprio Teste de cocção por vinte minutos: positivo Características físico- químicas Umidade: máximo 14%; Aflatoxina (B1,B2, G1 e G2): máximo 30	KG	6.873	SERGIPANO	2,84	19.519,32





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

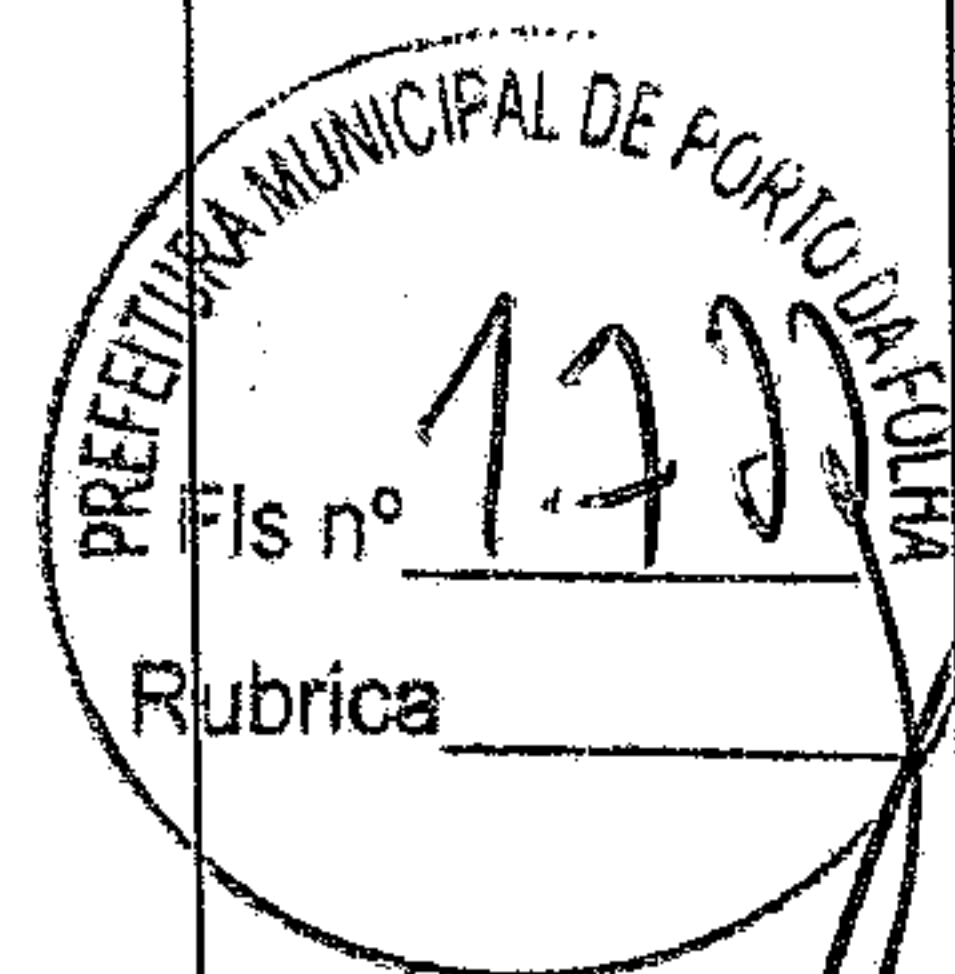
	ppb (trinta partes por bilhão). Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de até 01 kg, reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses a partir da data de cada entrega. ITEM EXCLUSIVO PARA ME e EPP – Art. 48, III da Lei 123/2006. (25%).					
9.	AVEIA FLOCOS FINO (170G) Produto: Aveia em flocos finos, obtida da laminação do grão de aveia descascado e estabilizado. Apresentação: Pacote de 170g Características: Flocos finos, secos, homogêneos, sem grumos ou umidade excessiva. Cor creme a bege clara, odor e sabor característicos. Isento de corpos estranhos, insetos vivos ou mortos, sujidades e agrotóxicos acima	UND	500	YOKI	3,75	1.875,00





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

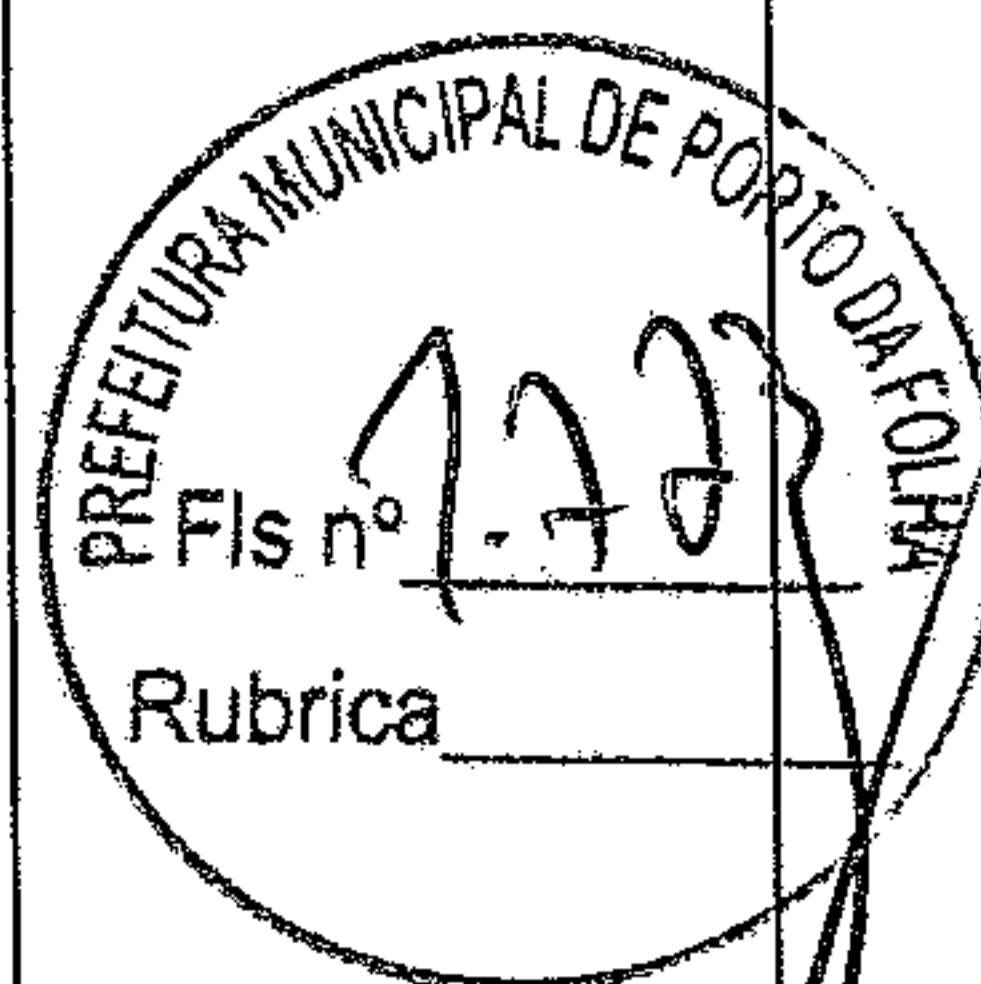
	dos limites legais. Ingredientes: 100% aveia (não deve conter açúcar ou aditivos artificiais, salvo permitido por legislação). Alergênicos: Contém glúten (informar conforme RDC). Embalagem: Original de fábrica, lacrada, íntegra, resistente, com rotulagem completa (lote, data de fabricação, validade, CNPJ, lista de ingredientes e informações nutricionais). Validade mínima na entrega: 70% do prazo total. Normas e requisitos: Atender às normas da ANVISA, MAPA, e legislação vigente de alimentos embalados. Transporte e armazenamento em local seco, fresco, livre de umidade e contaminantes.					
22.	CARNE MOÍDA CONGELADA (500G) Caracterização: Proveniente de machos da espécie	UND	18.750	FORTBOI	6,89	129.187,50

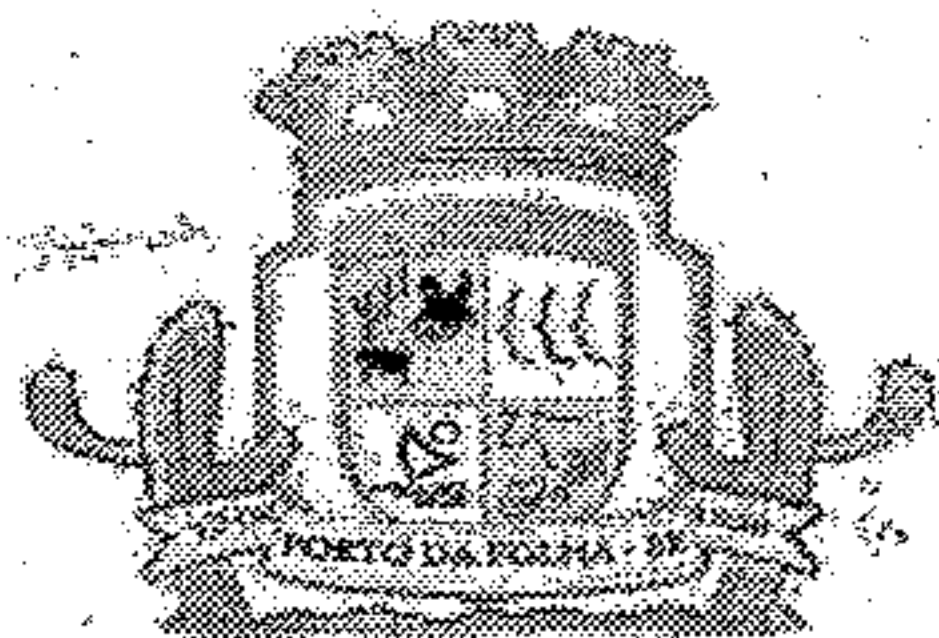




ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

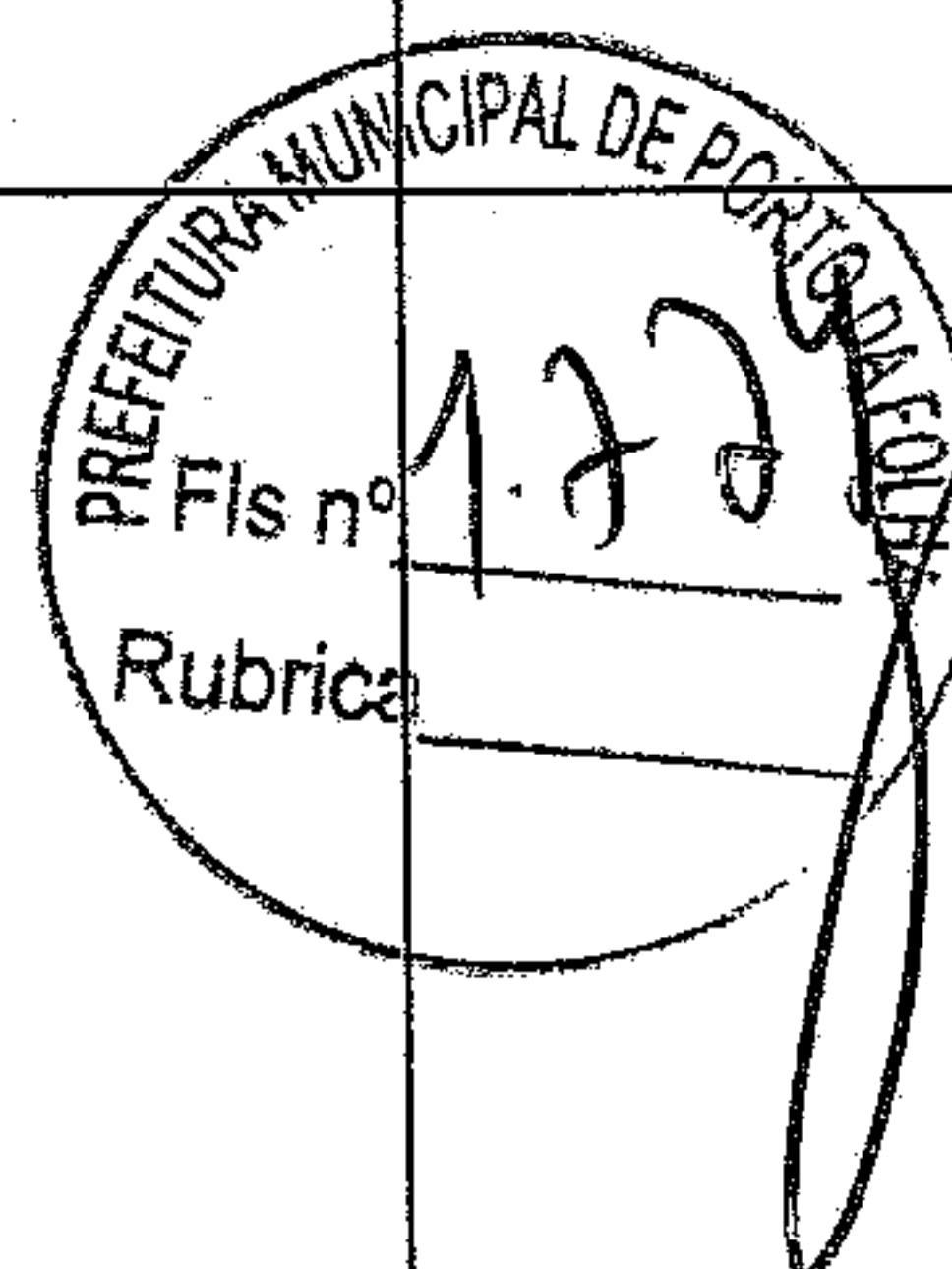
bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 12% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. b) Caractorísticas gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de						
--	--	--	--	--	--	--

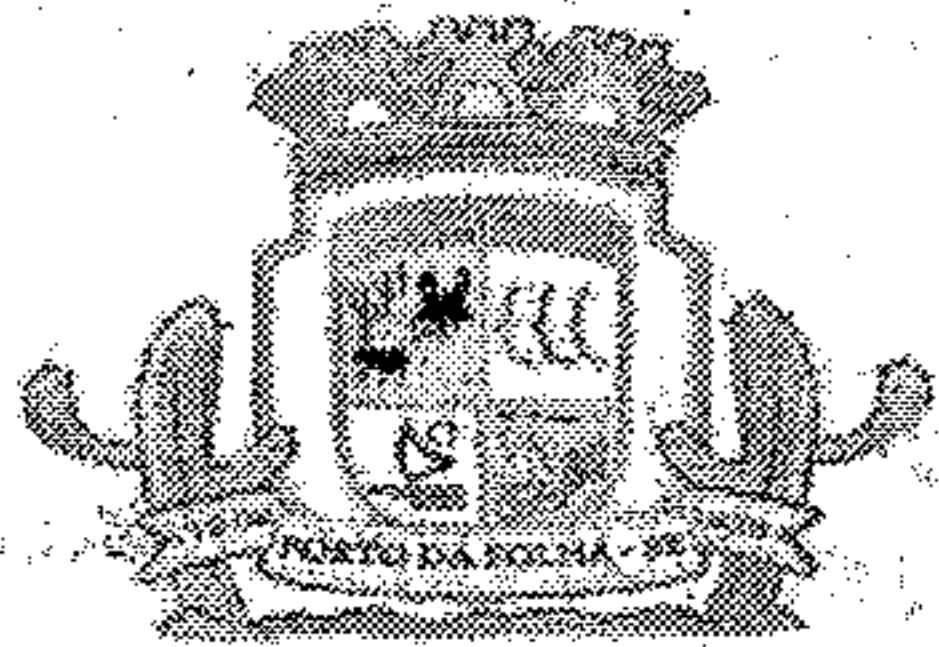




ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

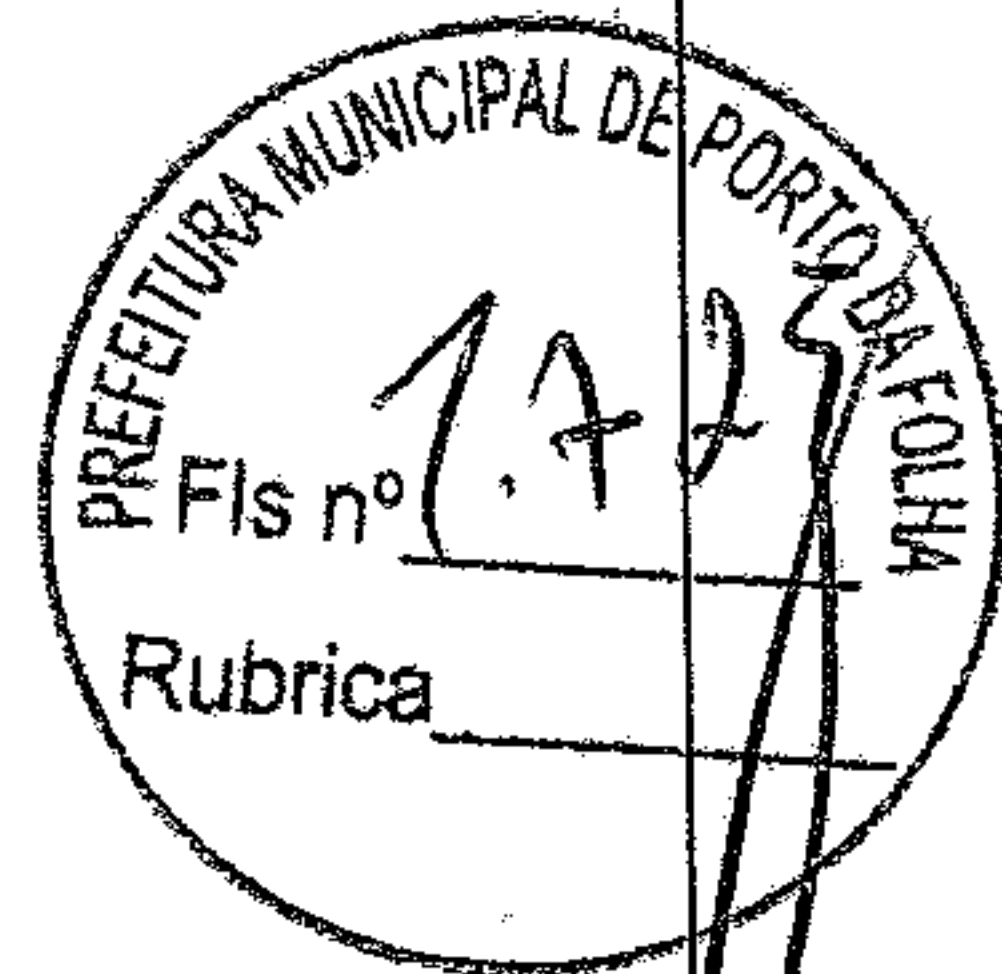
	fermentação putrida. Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de 500g reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses. AMPLA CONCORRÊNCIA Art. 48, III da Lei 123/2006. (75%).					
23.	CARNE MOÍDA CONGELADA (500G) Caracterização: Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá	UND	6.250	FORTBOI	6,89	43.062,50

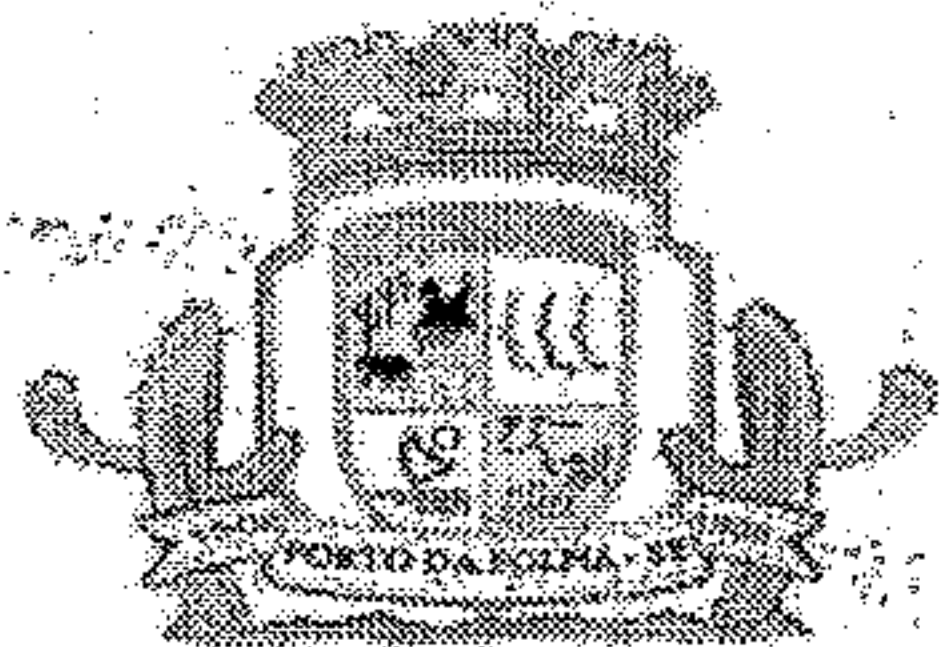




ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

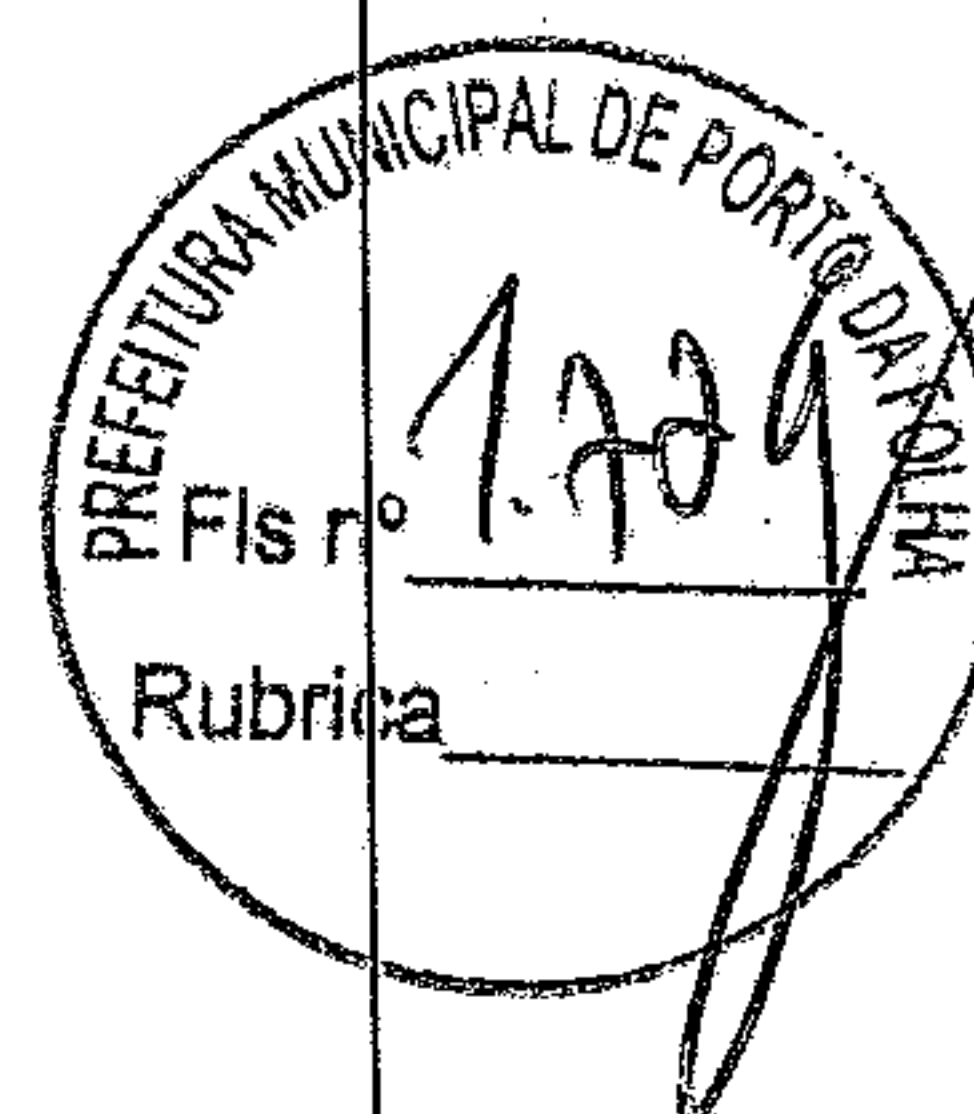
	conter no máximo, 12% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. b) Caractorísticas gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação putrida. Embalagem: O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas de 500g reembaladas em fardos de até 30kg. Prazo de validade: O prazo de validade mínimo deverá ser de 12 meses. ITEM EXCLUSIVO PARA ME e EPP – Art. 48, III da Lei 123/2006. (25%).					
26.	COXA E SOBRECOXA DE	KG	11.250	FRIATO	8,94	100.575,00





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

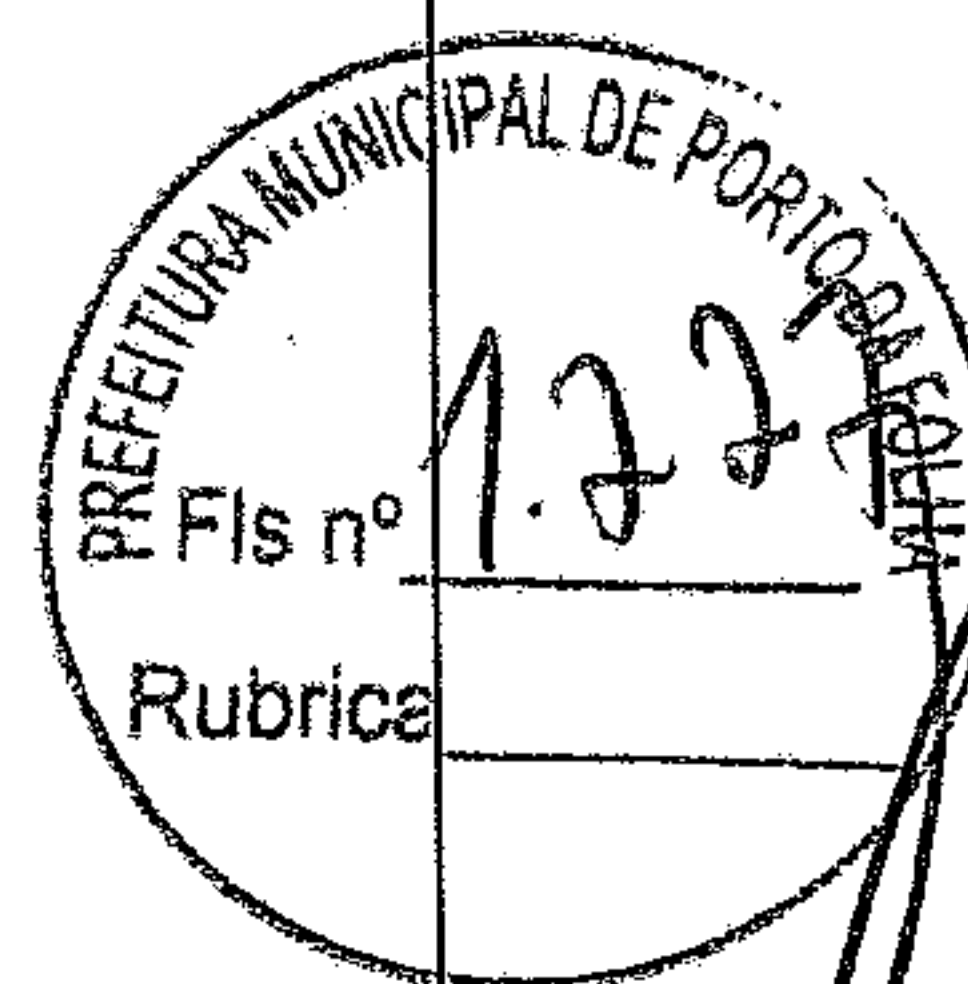
FRANGO Coxa e sobrecoxa de frango, com osso e pele, abatido em estabelecimento sob inspeção oficial. Deve ser congelado, sem tempero ou aditivos, com coloração normal e uniforme. O aspecto deve ser característico, com aparência, cor, odor e sabor típicos, sem exsudação, amolecimento, ressecamento, pegajosidade, trauma, acúmulo sanguíneo, corpos estranhos ou manchas. Quanto à microbiologia, <i>Salmonella enteritidis</i> e <i>Salmonella typhimurium</i> devem estar ausentes em 25g; <i>Escherichia coli</i> $\leq 5 \times 10^3$/g e aeróbios mesófilos $\leq 10^6$/g. Não deve apresentar matérias estranhas, exceto as toleradas pela legislação (máx. 1,5% de areia/cinzas insolúveis e até 5 ácaros mortos). Parâmetros físico-químicos devem ser negativos para						
--	--	--	--	--	--	--





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

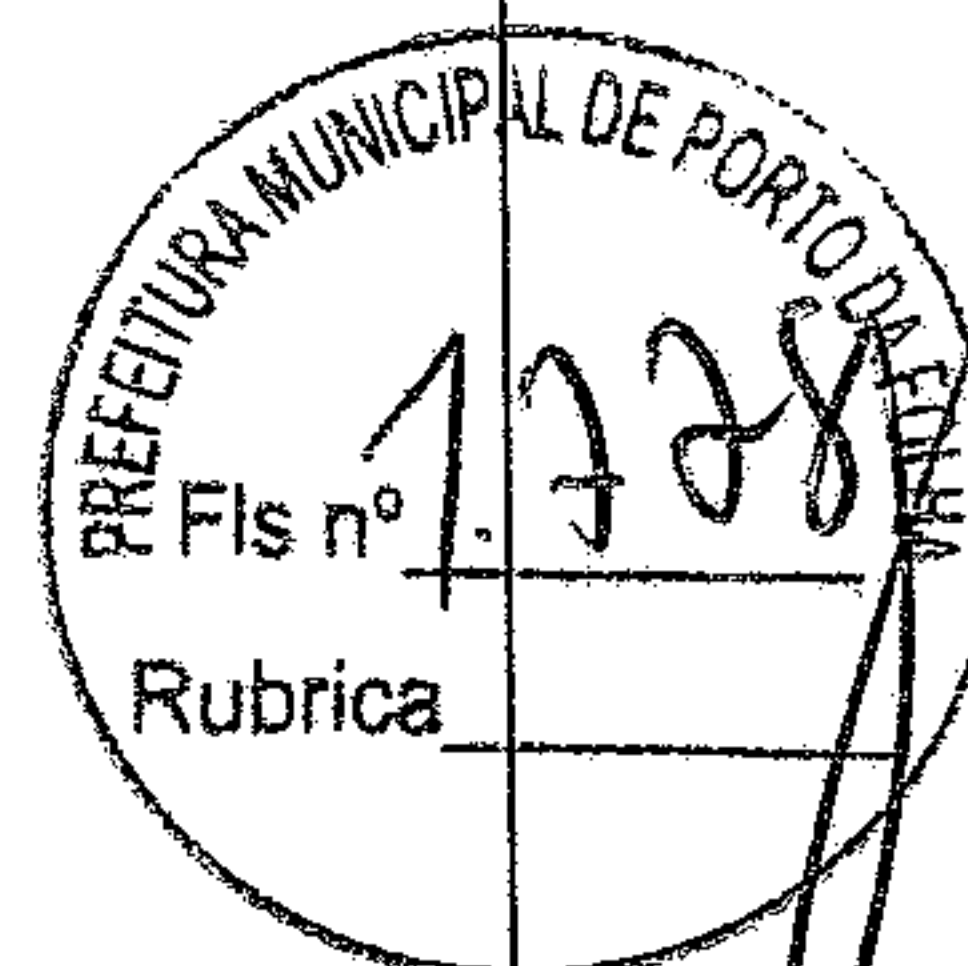
	amônia, gás sulfídrico, formol e rancidez, com relação umidade/proteína $\leq$ 4,72. A embalagem primária deve ser saco de polietileno ou bandeja de isopor envolta em plástico, rotulada, com peso líquido de até 1kg. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão reforçada, lacrada, de 10 a 30 kg por caixa. O prazo de validade segue indicação do fabricante. AMPLA CONCORRÊNCIA Art. 48, III da Lei 123/2006. (75%).					
27.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO Coxa e sobrecoxa de frango, com osso e pele, abatido em estabelecimento sob inspeção oficial. Deve ser congelado, sem tempero ou aditivos, com coloração normal e uniforme. O aspecto deve ser característico, com aparência, cor, odor e sabor típicos, sem exsudação,	KG	3.750	FRIATO	8,94	33.525,00





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

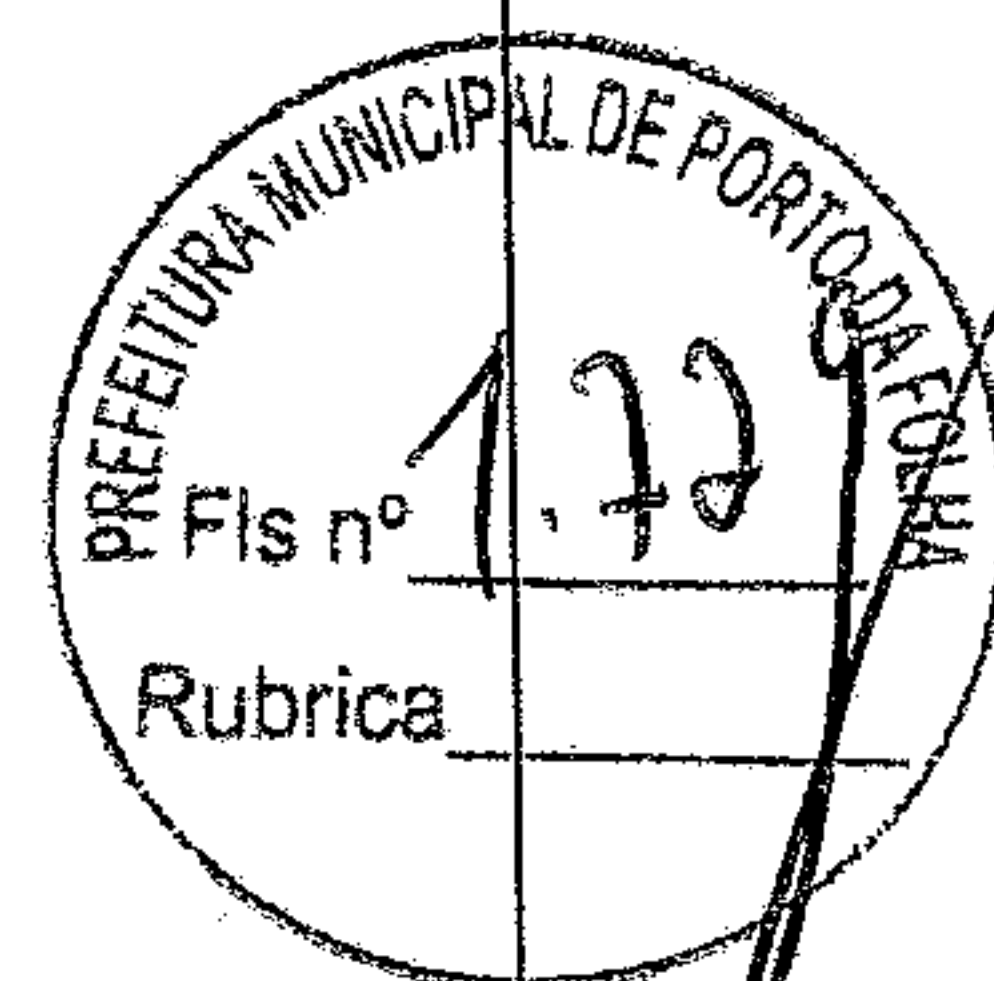
amolecimento, ressecamento, pegajosidade, trauma, acúmulo sanguíneo, corpos estranhos ou manchas. Quanto à microbiologia, Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium devem estar ausentes em 25g; Escherichia coli $\leq 5 \times 10^3/g$ e aeróbios mesófilos $\leq 10^6/g$. Não deve apresentar matérias estranhas, exceto as toleradas pela legislação (máx. 1,5% de areia/cinzas insolúveis e até 5 ácaros mortos). Parâmetros físico-químicos devem ser negativos para amônia, gás sulfídrico, formol e rancidez, com relação umidade/proteína $\leq 4,72$. A embalagem primária deve ser saco de polietileno ou bandeja de isopor envolta em plástico, rotulada, com peso líquido de até 1kg. A embalagem secundária deve ser caixa de papelão						
--	--	--	--	--	--	--





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

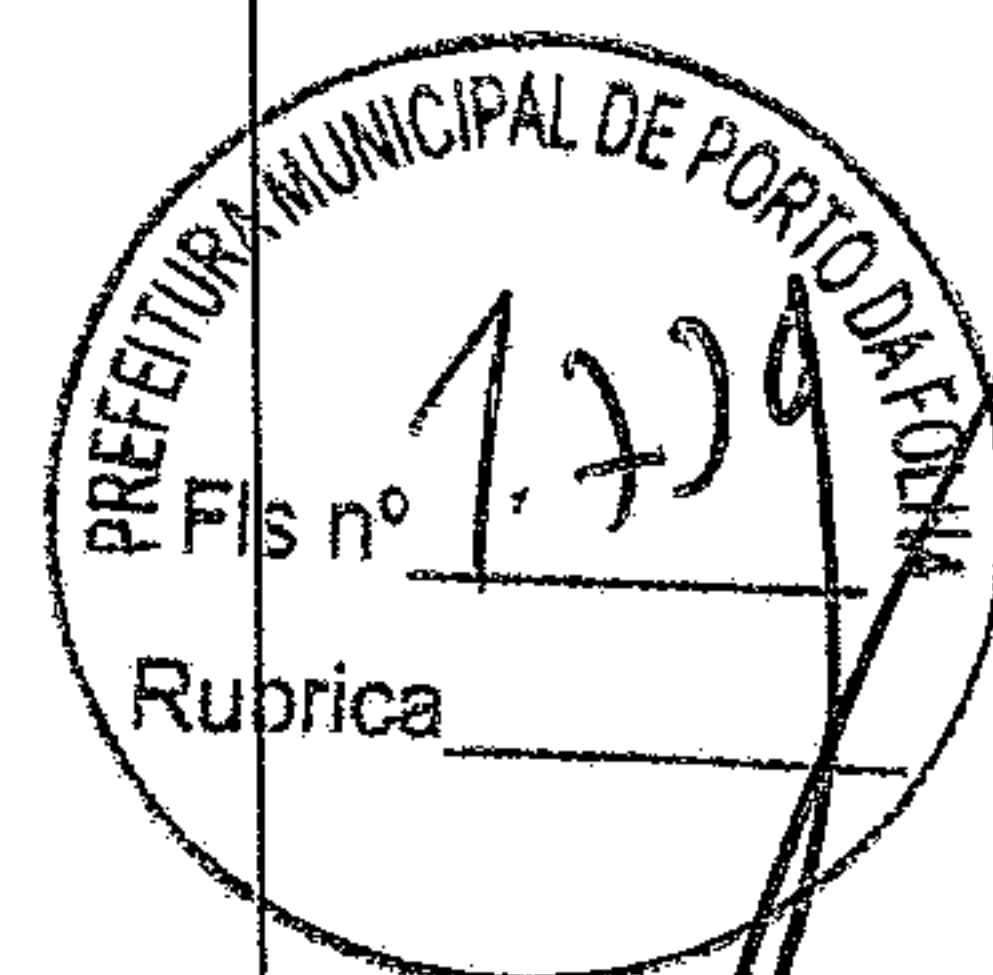
	reforçada, lacrada, de 10 a 30 kg por caixa. O prazo de validade segue indicação do fabricante. ITEM EXCLUSIVO PARA ME e EPP – Art. 48, III da Lei 123/2006. (25%).					
29.	EXTRATO DE TOMATE (300G) Caracterização: Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de polpa de frutos maduros e são do tomateiro (Lycopersium esculentum), através do processo de concentração, com ou sem homogeneização. O produto não poderá conter pimentas, açúcar e aditivos químicos. Deverá apresentar-se estável a temperatura ambiente e comercialmente estável. Ingredientes: Tomate, podendo conter sal. Características organolépticas: aspecto: massa mole. Cor: vermelha. Cheiro e sabor:	UND	6.000	PALADORI	1,84	11.040,00

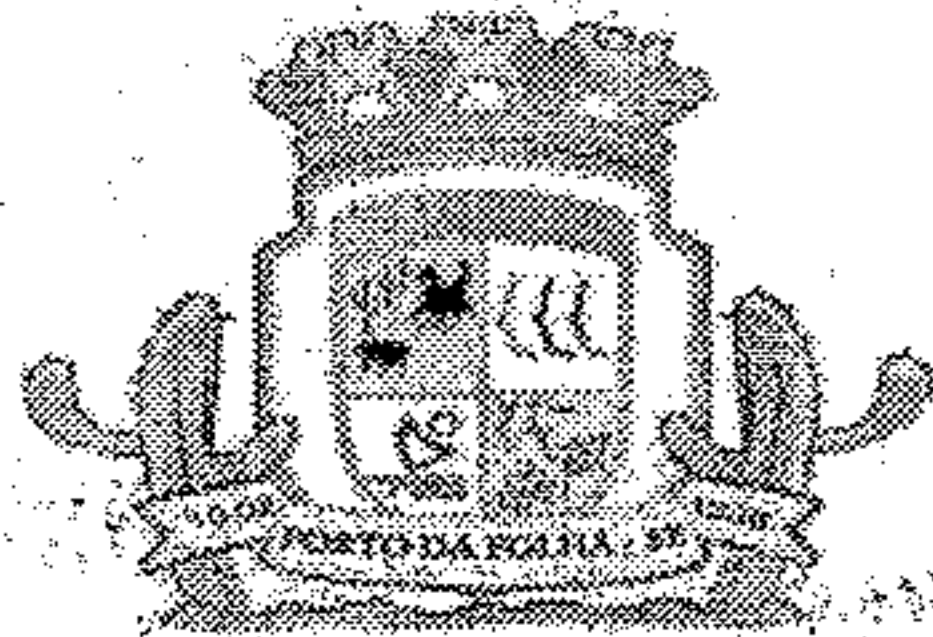




ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

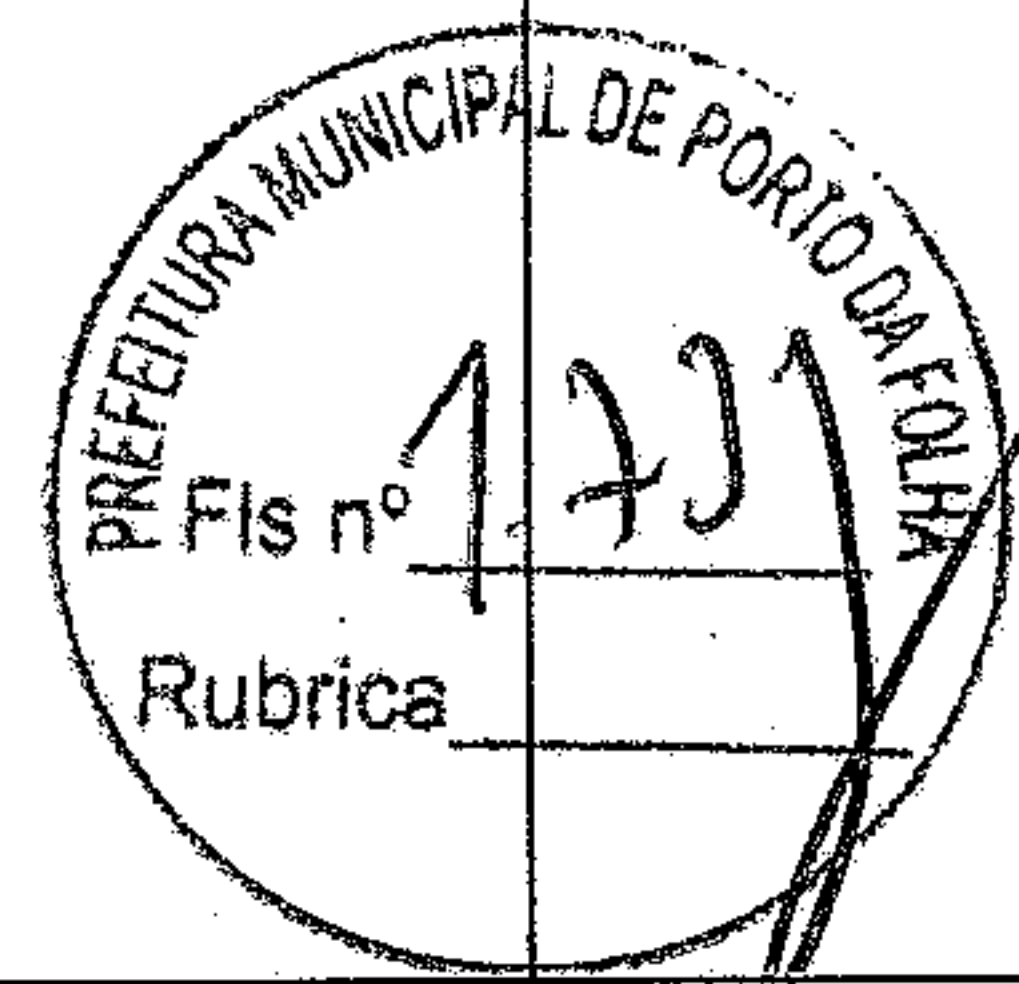
próprios. Textura: elementos inteiros e macios Composição Centesimal Físico-Química: ° Brix: 18 (mínimo) Características microbiológicas: Teste de incubação a 35 °C por 10 dias: negativo. Teste de incubação a 55 °C por 5 dias: negativo Características Microscópicas: Matéria Macroscópica e Microscópica: ausência de matéria prejudicial à saúde humana Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem de no mínimo 300 a 340g e reembaladas em caixas de papelão de 20 Kg. A embalagem secundária do produto deverá ser de caixa de papelão reforçado, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa e o nome do produto. Será considerada imprópria e será					
--	--	--	--	--	--

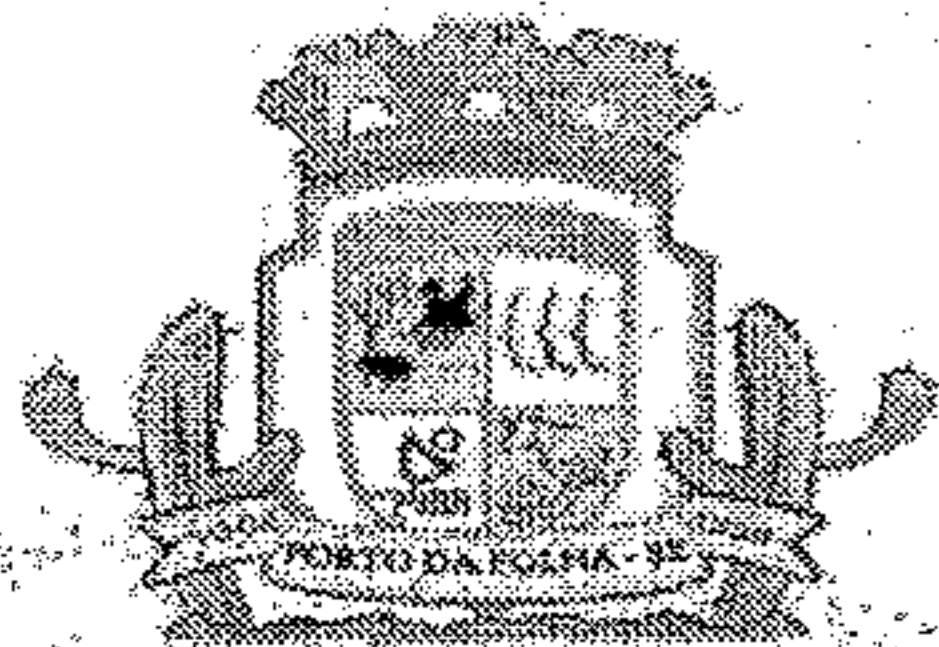




ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

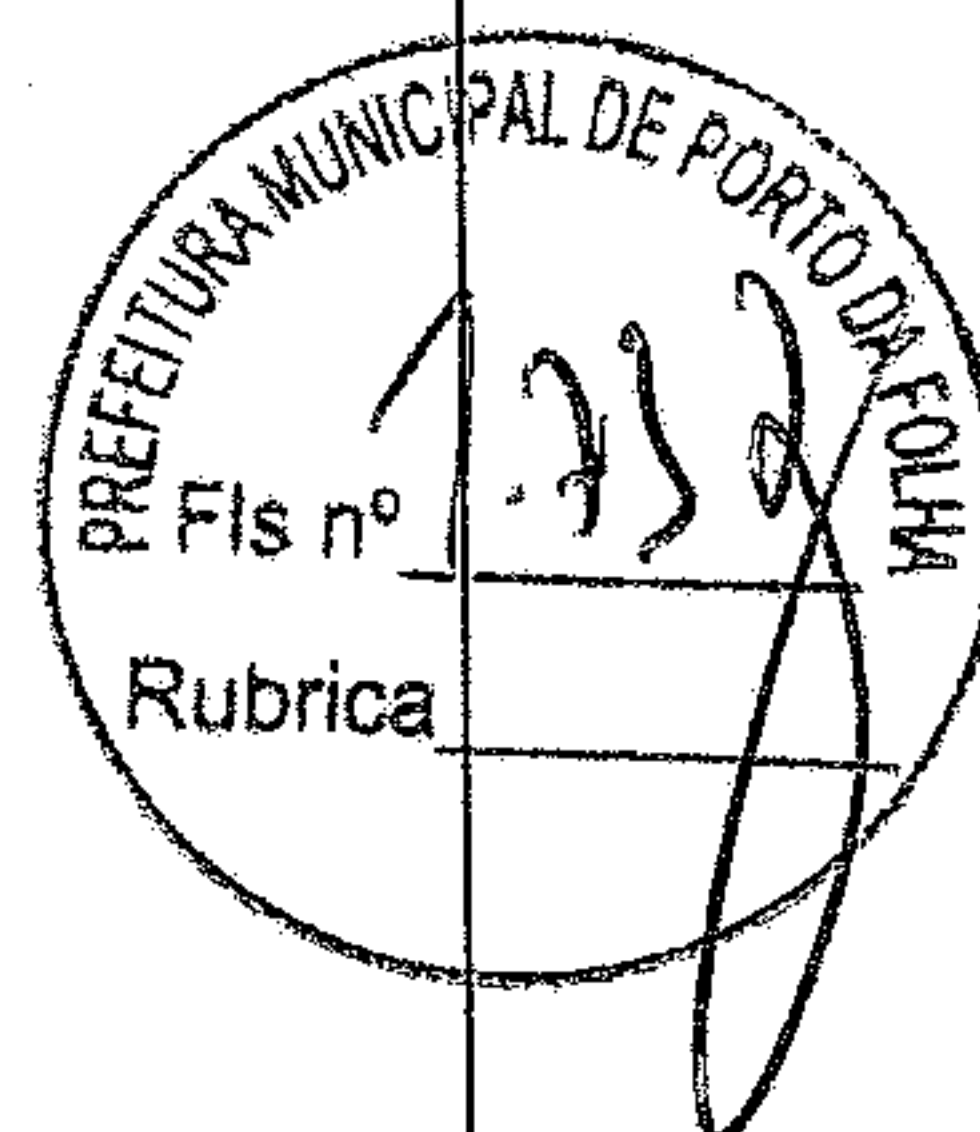
	recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à contaminação e ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega do produto.					
31.	FARINHA DE MANDIOCA SECA FINA (1KG) FARINHA DE MANDIOCA SECA FINA – Processado com matéria-prima selecionada, acondicionada em embalagem primária resistente e transparente, livre de sujidades, umidade e bolores. isento de impurezas (isento de matéria terrosa , livre de umidade e demais fragmentos estranhos) entregues em sacos de 1 kg	KG	40	ISABELLY	3,99	159,60
32.	FARINHA DE MILHO FLOCADA (500G) Características	PCT	7.500	PINDORAMA	1,07	8.025,00

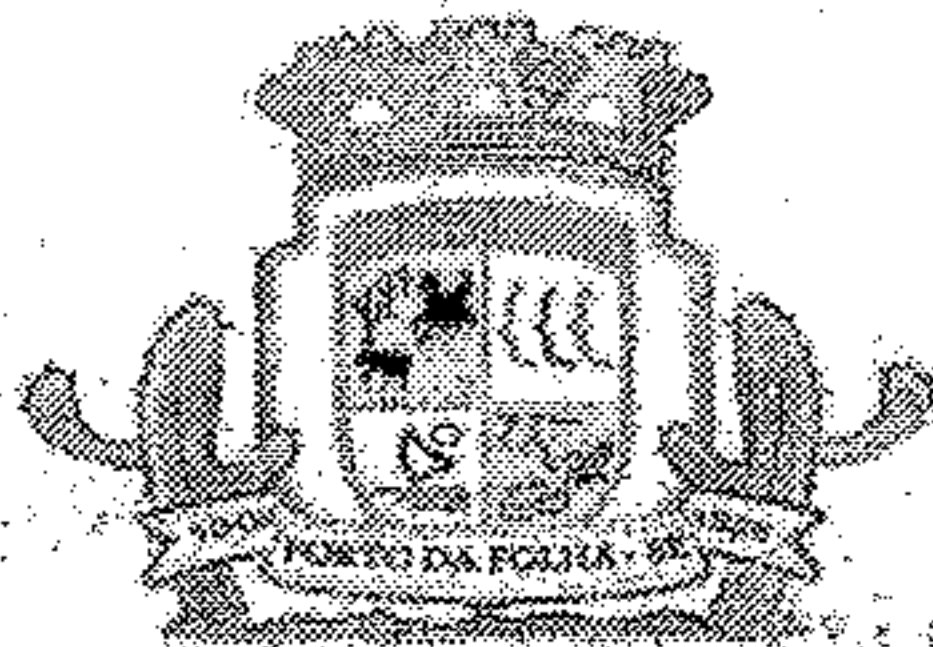




ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

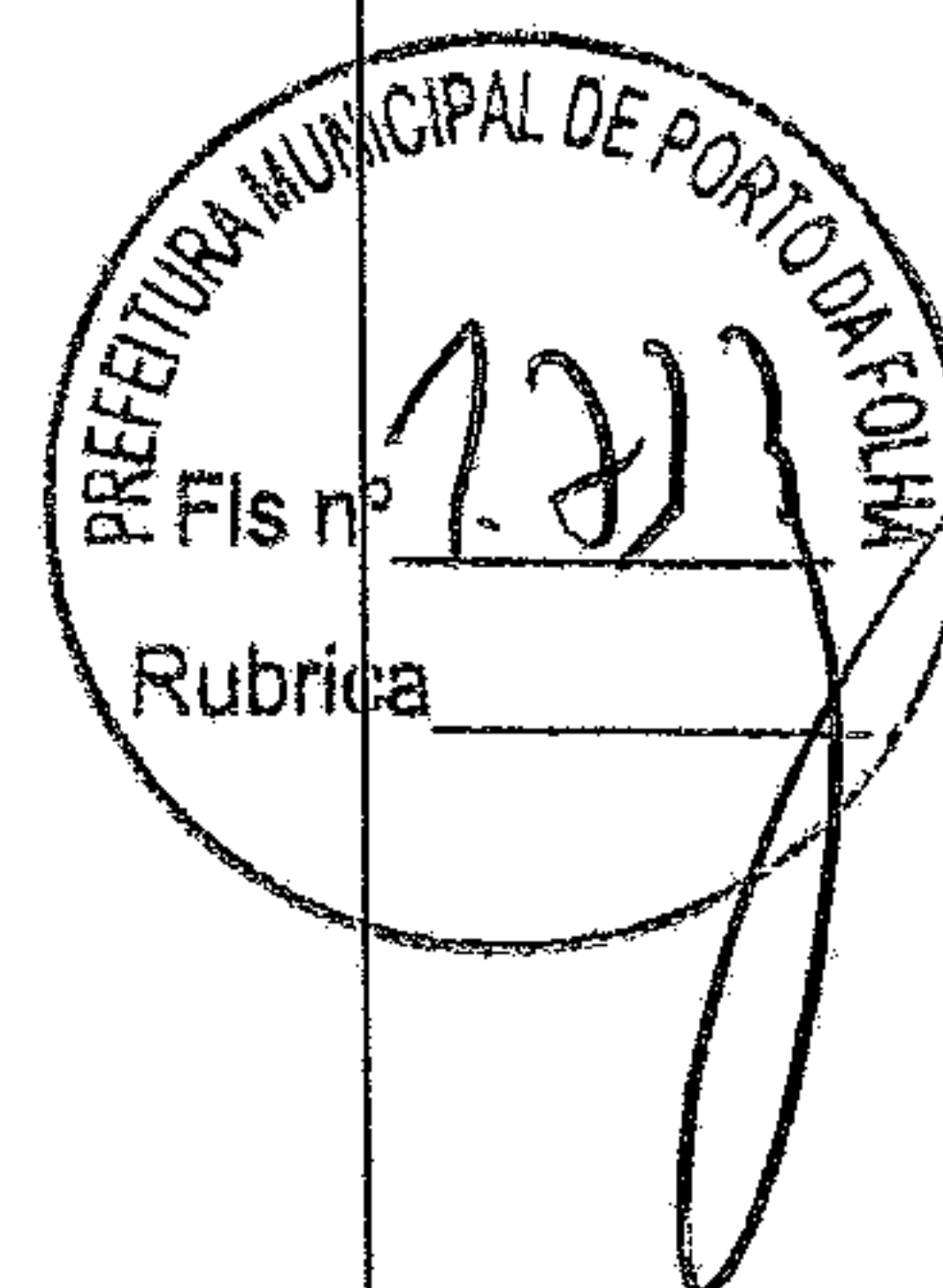
Gerais: O cuscuz de milho tipo flocão deve ser produzido a partir de grãos de milho selecionados, pré-cozidos e laminados, resultando em flocos médios ou grossos, secos, uniformes e de cor amarela característica. Deve apresentar odor e sabor próprios, sem ranço, mofo, fermentação ou qualquer alteração, estando totalmente isento de sujidades, matérias estranhas e insetos vivos ou mortos. Qualidade do Produto: Deve atender às normas do MAPA e ANVISA, apresentando umidade máxima conforme legislação (até cerca de 14%). Deve estar livre de micotoxinas acima do permitido, partículas queimadas, flocos escurecidos, empedramento, mofo ou qualquer sinal de deterioração. A granulometria deve ser uniforme, sem presença de odores estranhos ou sinais					
--	--	--	--	--	--





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

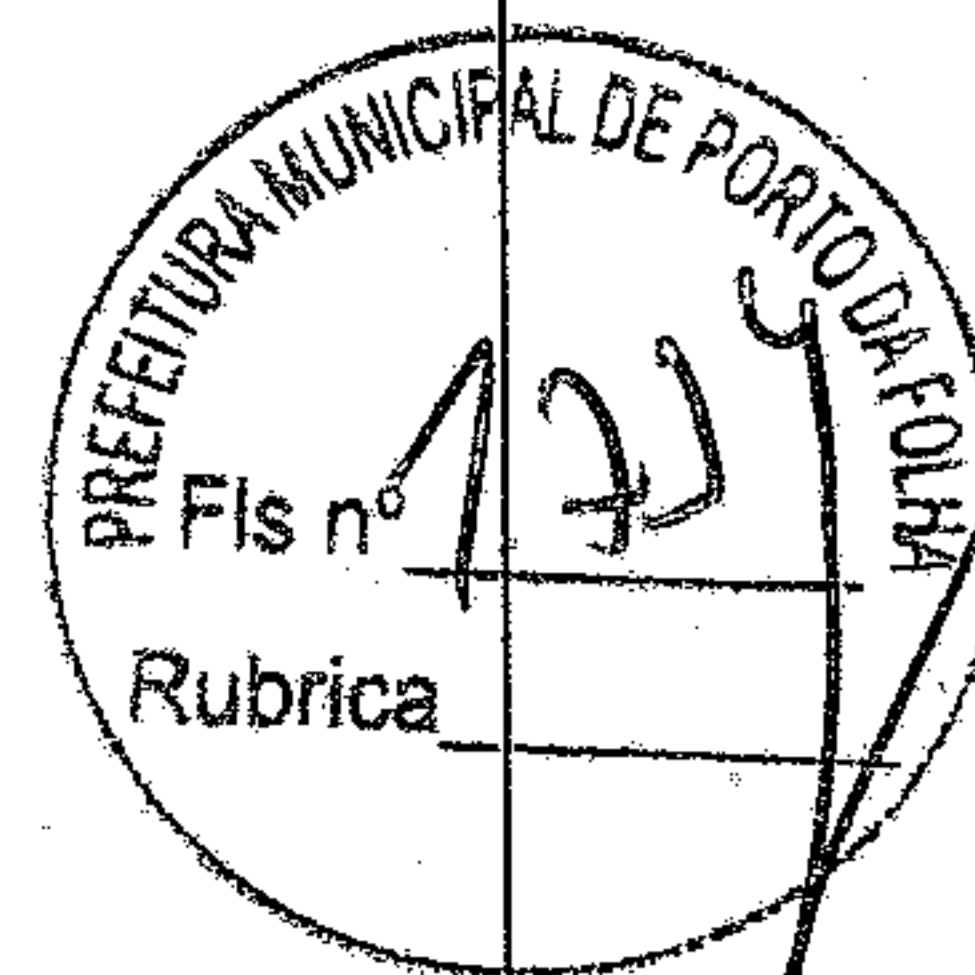
	de envelhecimento. Ingredientes: O produto deve conter exclusivamente milho, podendo haver enriquecimento vitamínico autorizado e declarado no rótulo. Não deve conter conservantes artificiais ou aditivos proibidos. Produto naturalmente isento de glúten, devendo constar "NÃO CONTÉM GLÚTEN". Embalagem: As embalagens devem ser de 500 g , confeccionadas em plástico atóxico, resistente, transparente ou semitransparente, devidamente seladas e íntegras, sem furos, rasgos ou sinais de violação. Devem proteger o produto contra umidade, contaminação e pragas. Validade: O produto deve ter validade mínima de 8 meses na entrega, mantendo-se seco, sem empedramento ou alterações de cor, odor ou textura.						
--	---	--	--	--	--	--	--

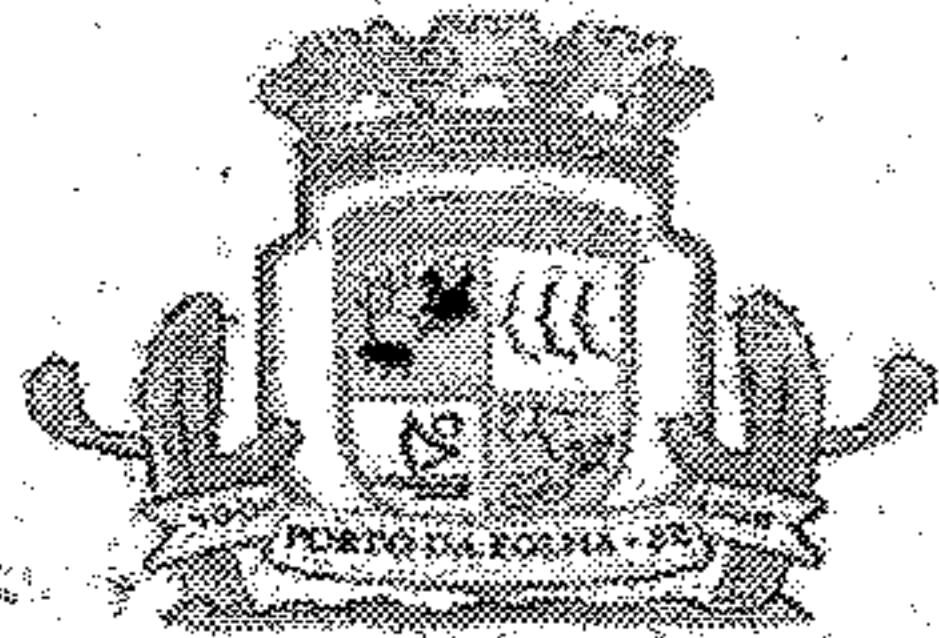




ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

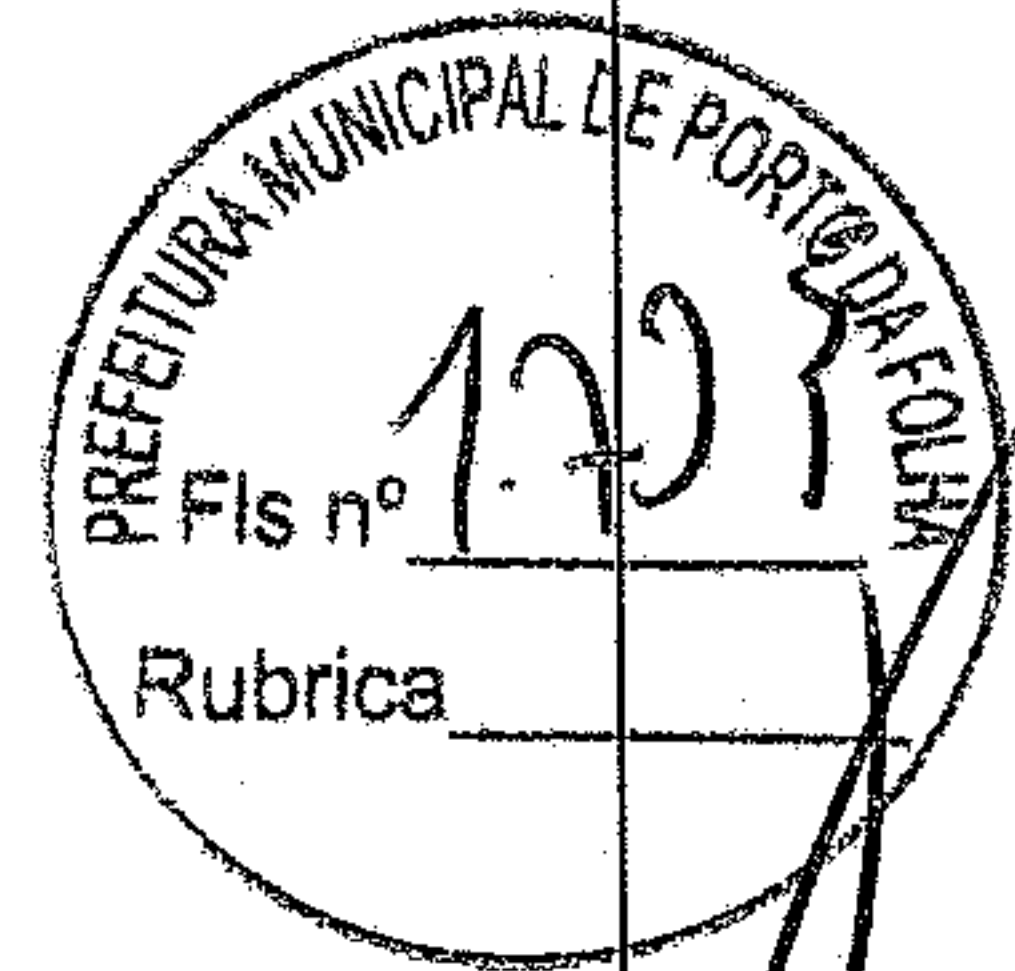
33.	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO (1KG) Características Gerais: A farinha de trigo deve ser do tipo 1, obtida da moagem de trigo selecionado, apresentando cor branca ou levemente amarelada, uniforme, sem grumos, sem umidade excessiva e com textura fina. Deve estar isenta de odores estranhos, sujidades, insetos vivos ou mortos, parasitas, materiais estranhos ou sinais de alteração, fermentação ou deterioração. Qualidade do Produto: O produto deve atender aos padrões físico-químicos estabelecidos pelo MAPA e ANVISA, com umidade máxima de 15%, acidez dentro dos limites regulamentados e ausência total de matérias estranhas, corpos rígidos, mofo ou qualquer contaminação. A farinha deve apresentar boa	KG	800	MARATA	3,99	3.192,00





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

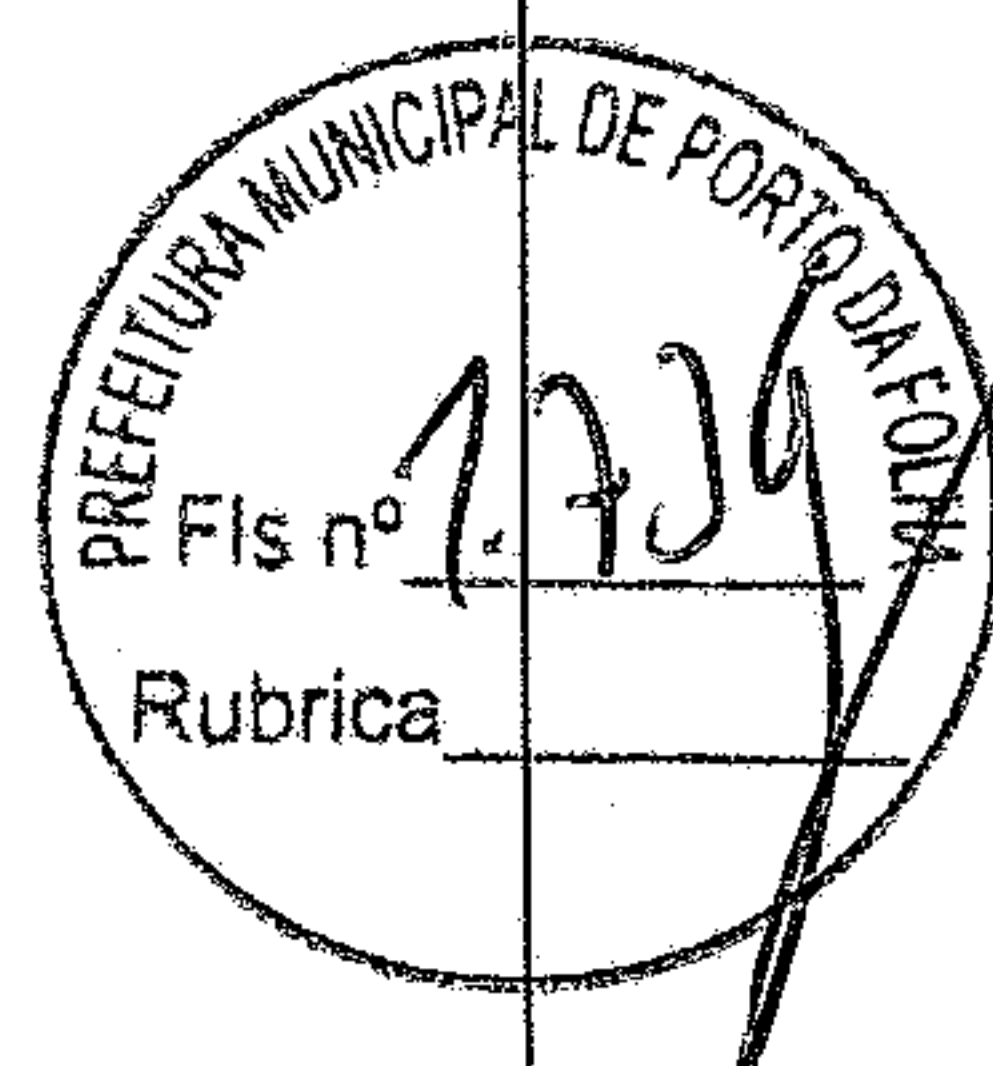
fluidez, sem empedramento, e não pode conter aditivos proibidos. Ingredientes: A composição deve ser exclusivamente de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, conforme exigência da legislação brasileira. Podem ser adicionados melhoradores autorizados, desde que declarados no rótulo. O produto deve conter glúten, com a devida informação obrigatória. Embalagem: A farinha deve ser entregue em embalagens de 1 kg ou conforme especificação do edital, confeccionadas em material resistente, limpo e próprio para contato com alimentos, podendo ser papel reforçado ou plástico alimentício. As embalagens devem estar intactas, seladas, sem rasgos, furos ou sinais de violação, protegendo						
--	--	--	--	--	--	--





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

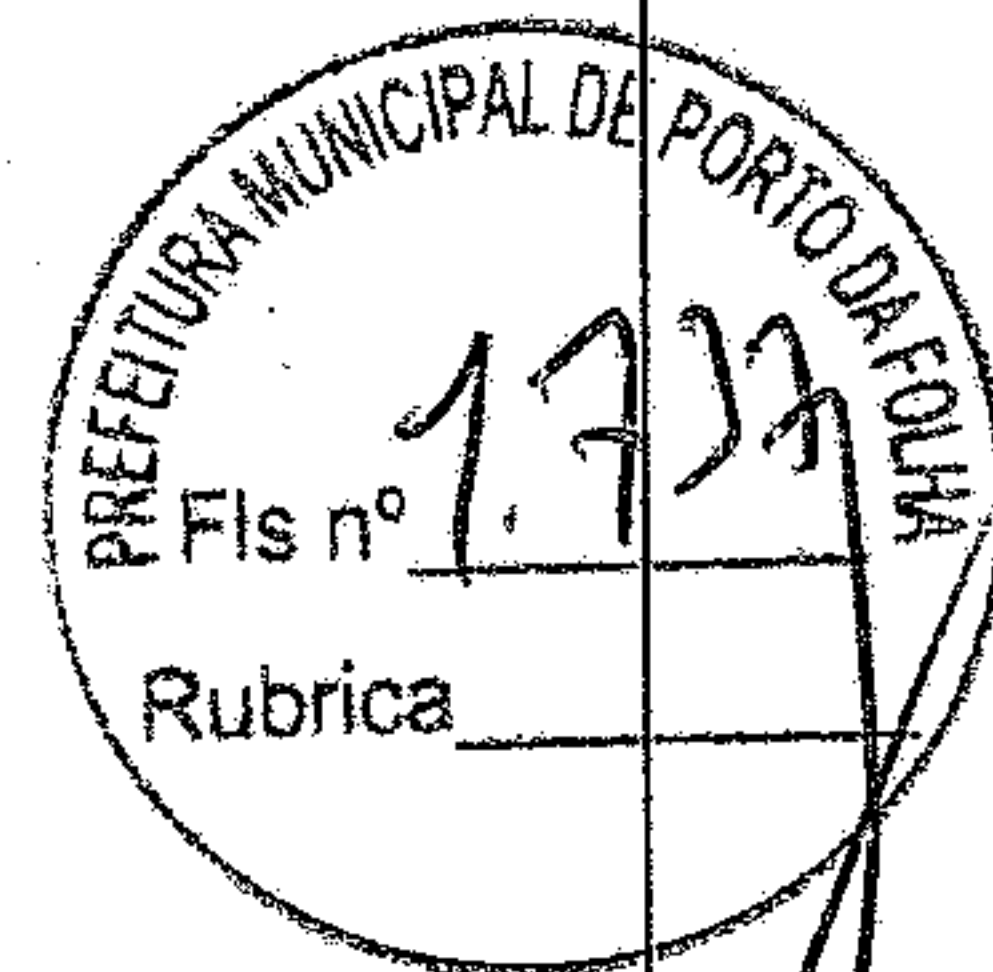
o produto contra umidade e contaminação. Rotulagem Obrigatória: A rotulagem deve estar conforme a legislação da ANVISA, contendo o nome do produto (Farinha de Trigo Tipo 1), peso líquido, lista de ingredientes, informação nutricional, lote, data de fabricação, prazo de validade, identificação do fabricante com CNPJ e endereço, instruções de conservação e preparo, além da declaração obrigatória de alergênicos ("contém glúten") e dos enriquecimentos obrigatórios. Validade: Na entrega, o produto deve possuir validade mínima de 8 meses, devendo estar dentro do prazo original de fabricação e manter suas características físicas e sensoriais intactas, sem sinais de deterioração.						
--	--	--	--	--	--	--





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

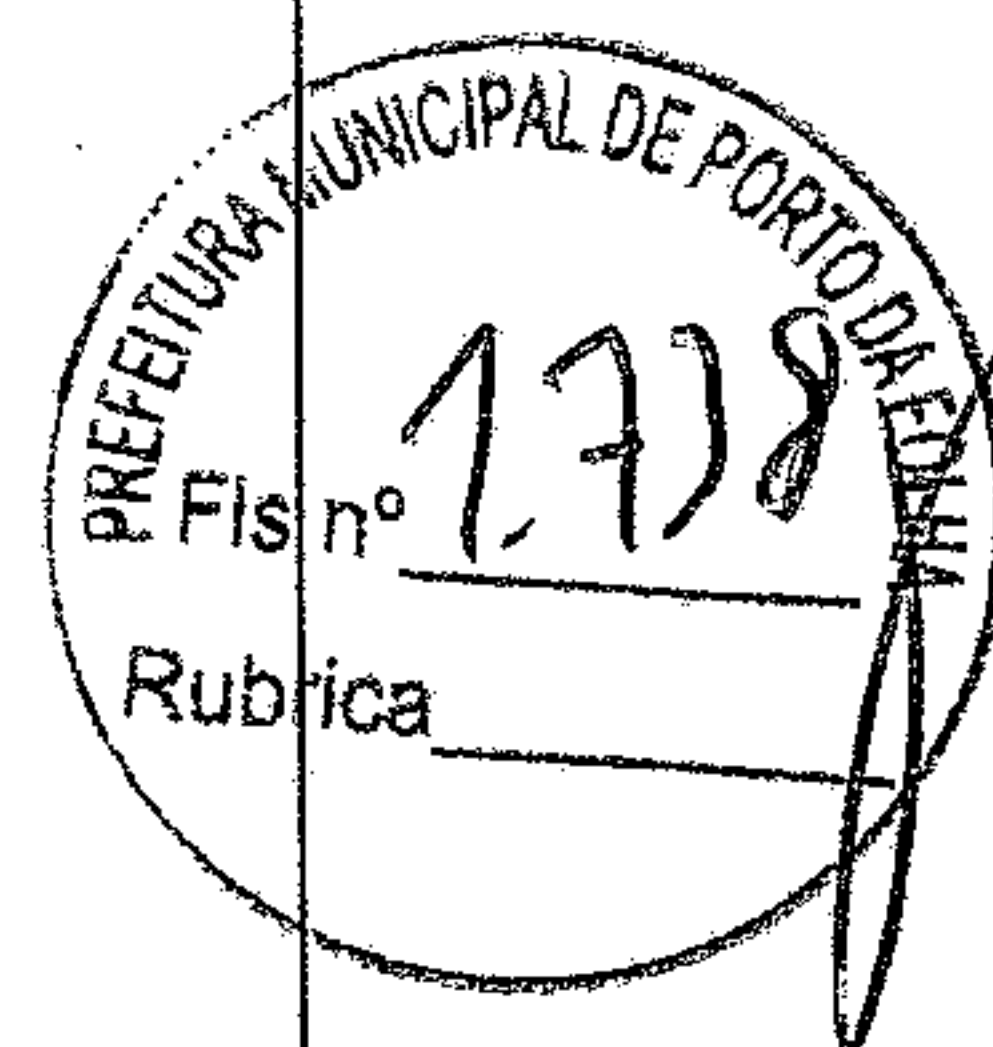
45.	LEITE DE VACA EM PÓ (400G) Produto: Leite em pó integral, obtido pela desidratação do leite pasteurizado. Apresentação: Embalagem de 400 g Características: • Pó fino, homogêneo, de coloração branco-amarelada. • Sabor e odor característicos, sem sabores estranhos, ranço ou umidade excessiva. • Teor de gordura conforme legislação para leite integral. • Solubilidade adequada, formando solução homogênea quando reconstituído. Ingredientes: Leite integral (pode conter estabilizantes permitidos pela legislação). Alergênicos: Contém leite e derivados. Embalagem: • Original de fábrica, lacrada, íntegra, resistente e à prova de umidade. • Rotulagem completa conforme normas: lote, data de fabricação e validade,	PCT	6.179	CAMPONESA	11,50	71.058,50
-----	--	-----	-------	-----------	-------	-----------





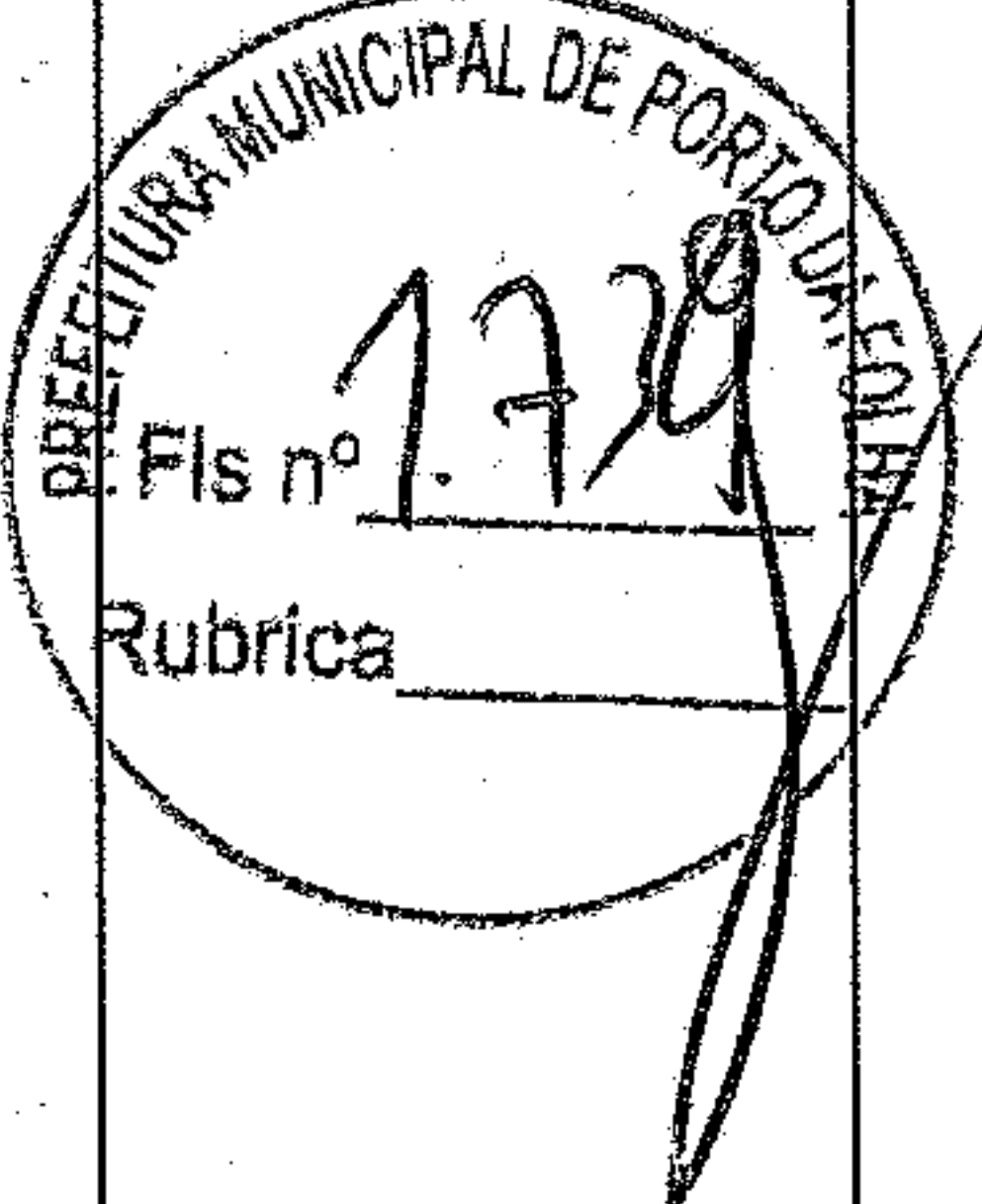
ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

	CNPJ, lista de ingredientes, tabela nutricional, modo de preparo e conservação. Validade mínima na entrega: 70% do prazo total. Normas e requisitos: • Atender à legislação da ANVISA, MAPA e normas sanitárias vigentes. Produto registrado e autorizado para consumo humano. AMPLA CONCORRÊNCIA Art. 48, III da Lei 123/2006. (75%).					
46.	LEITE DE VACA EM PÓ (400G) Produto: Leite em pó integral, obtido pela desidratação do leite pasteurizado. Apresentação: Embalagem de 400 g Características: • Pó fino, homogêneo, de coloração branco-amarelada. • Sabor e odor característicos, sem sabores estranhos, ranço ou umidade excessiva. • Teor de gordura conforme legislação	PCT	2.059	CAMPONESA	11,50	23.678,50





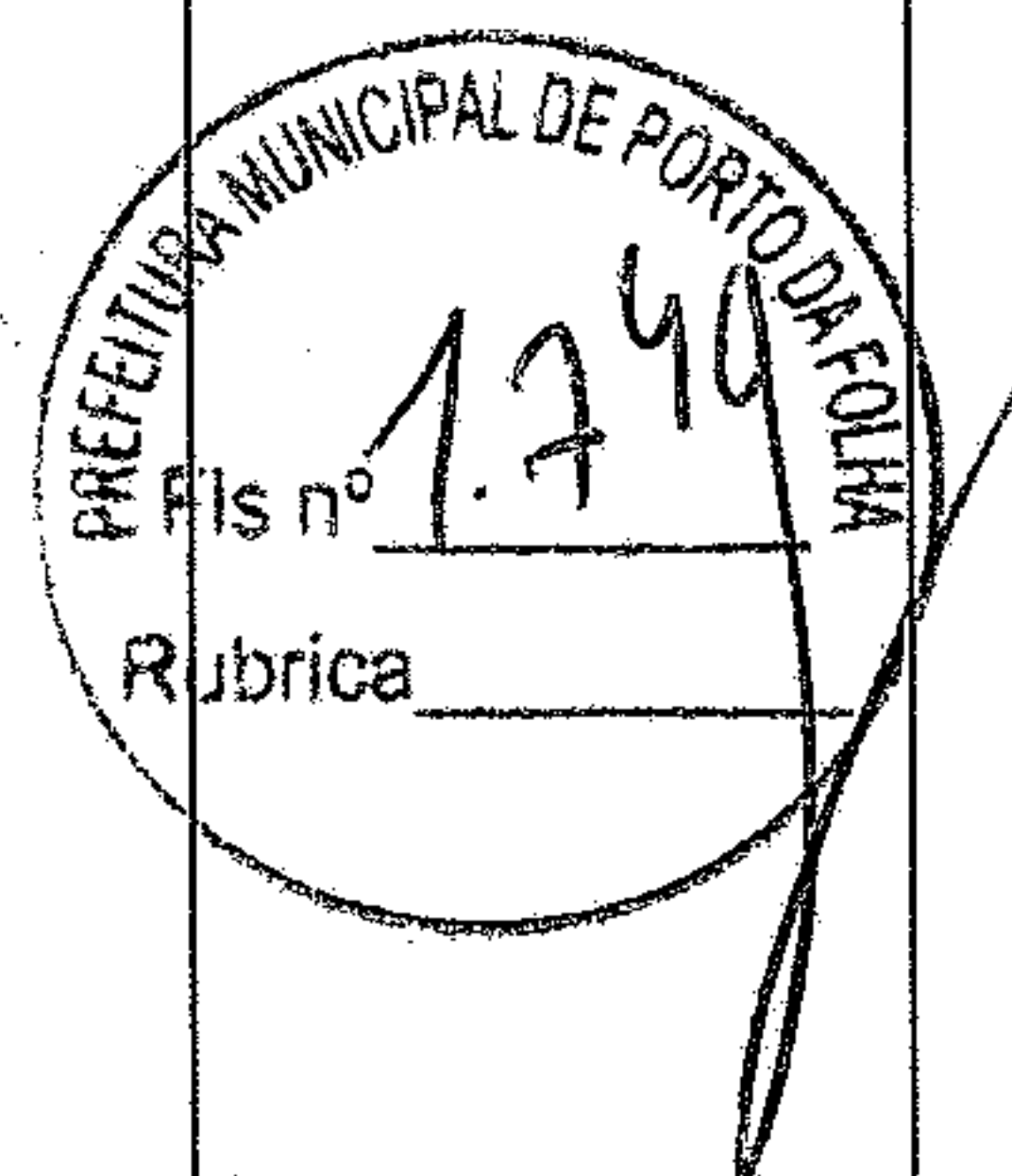
ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

para leite integral. • Solubilidade adequada, formando solução homogênea quando reconstituído. Ingredientes: Leite integral (pode conter estabilizantes permitidos pela legislação). Alergênicos: Contém leite e derivados. Embalagem: • Original de fábrica, lacrada, íntegra, resistente e à prova de umidade. • Rotulagem completa conforme normas: lote, data de fabricação e validade, CNPJ, lista de ingredientes, tabela nutricional, modo de preparo e conservação. Validade mínima na entrega: 70% do prazo total. Normas e requisitos: • Atender à legislação da ANVISA, MAPA e normas sanitárias vigentes. Produto registrado e autorizado para consumo humano. ITEM EXCLUSIVO PARA ME e EPP – Art. 48, III da Lei					
--	--	--	--	---	--



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

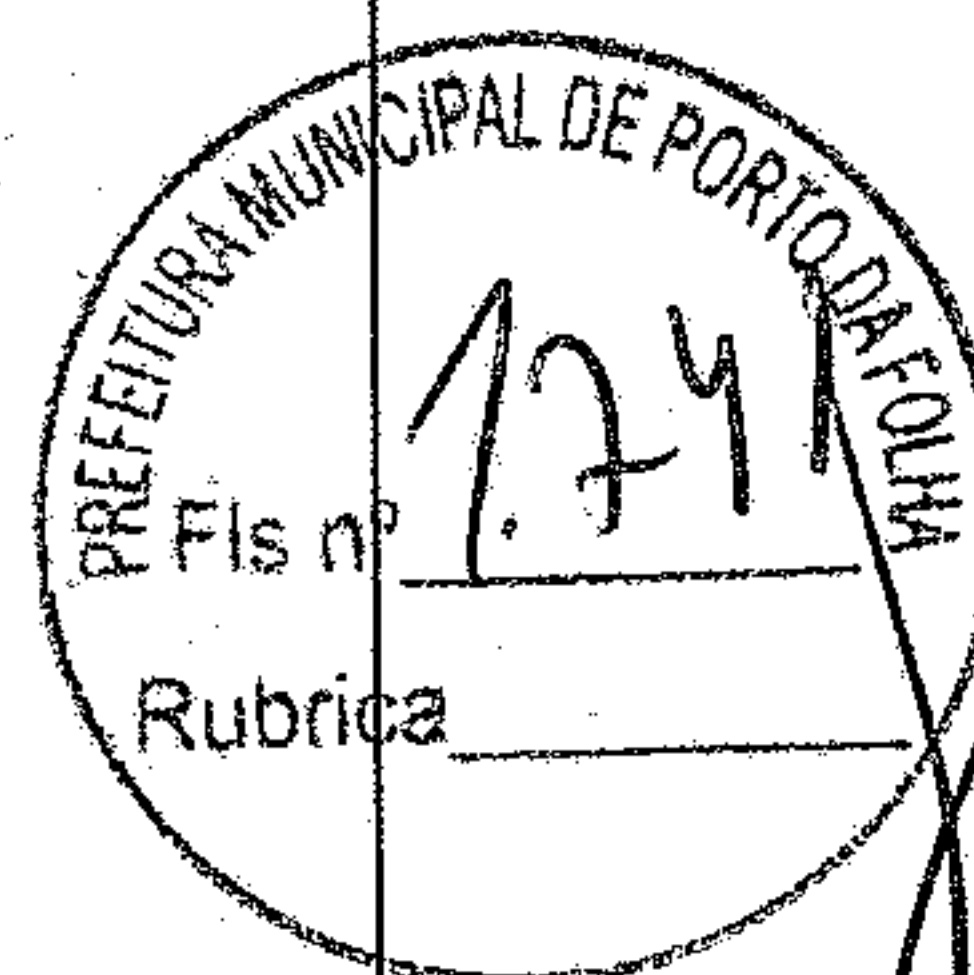
	123/2006. (25%).					
47.	LEITE DE VACA LÍQUIDO UHT (1L) Produto: Leite de vaca integral, esterilizado pelo processo UHT (Ultra High Temperatura). Apresentação: Caixa cartonada de 1 L, com sistema longa-vida (Tetra Pak ou equivalente). Características: • Líquido homogêneo, cor branco-opaca. • Odor e sabor característicos, sem resíduos, sedimentos, coagulação ou separação de fases. • Atender ao teor mínimo de gordura estabelecido para leite integral pela legislação vigente. • Ausência de conservantes artificiais. Ingredientes: Leite integral. Alergênicos: Contém leite e derivados. Embalagem: • Original de fábrica, inviolada, íntegra e lacrada. • Rotulagem completa: lote, fabricação, validade,	UND	7.407	NATVILLE	4,69	34.738,83





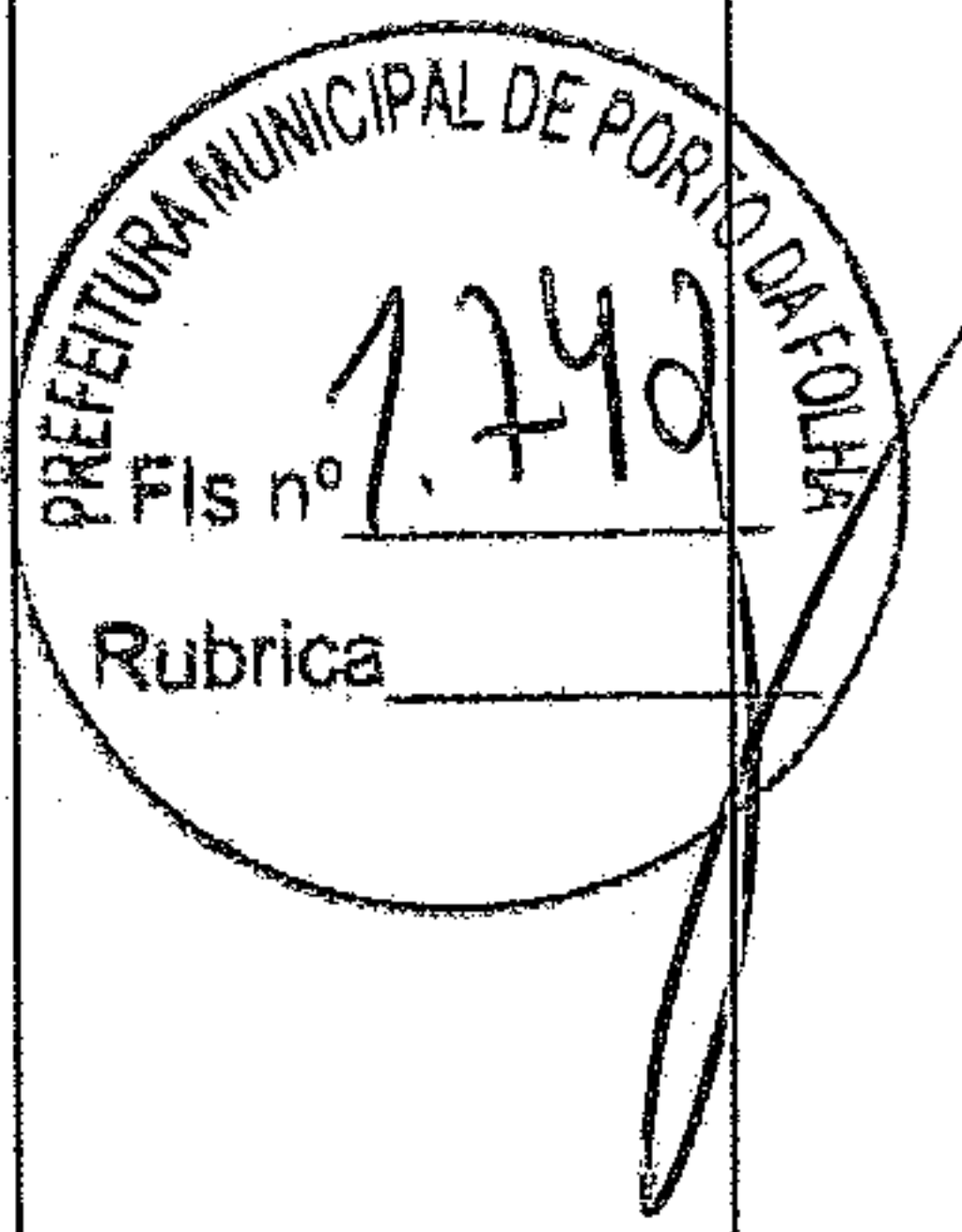
ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

	CNPJ, lista de ingredientes e tabela nutricional. Validade mínima na entrega: 60 dias Condições de armazenamento e transporte: • Produto não refrigerado, deve ser transportado em temperatura ambiente controlada, protegido de luz solar e calor excessivo. Normas e requisitos: Atender às normas da ANVISA, MAPA e legislação específica para leite UHT.					
58.	MILHO DE PIPOCA (400G) Milho de pipoca seco, próprio para consumo humano após preparo. Composição: Milho de pipoca 100% natural, sem adição de conservantes ou aditivos não permitidos. Características: Físico-químicas: grãos secos, íntegros, com umidade compatível com armazenamento seguro (máx. 14%). Organolépticas: cor	UND	200	NOTA 10	3,46	692,00





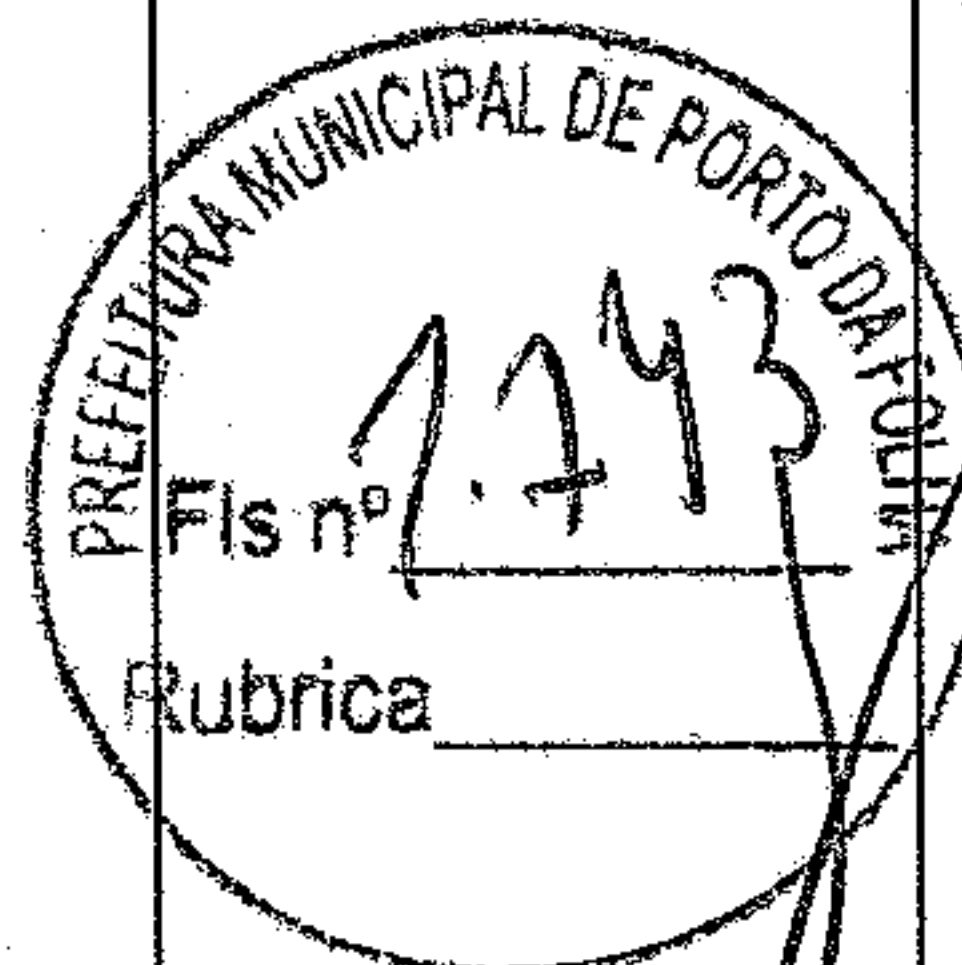
ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

	amarelada uniforme, aroma característico de milho seco, sem cheiro ou sabor de mofo. Embalagem: Material seguro para alimentos, resistente à umidade, identificado com lote, validade e instruções de armazenamento. Validade e armazenamento: Conservar em local seco, fresco e protegido da luz; prazo de validade conforme legislação sanitária vigente.					
61.	ÓLEO DE SOJA (900ML) Produto: Óleo vegetal refinado de soja, próprio para consumo humano. Apresentação: Garrafa PET Características: Líquido transparente a levemente amarelo, sem resíduos ou sedimentos. Odor e sabor característicos, sem alterações ou rancidez. Isento de partículas estranhas, impurezas ou materiais	UND	4.000	LIZA	7,45	29.800,00



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

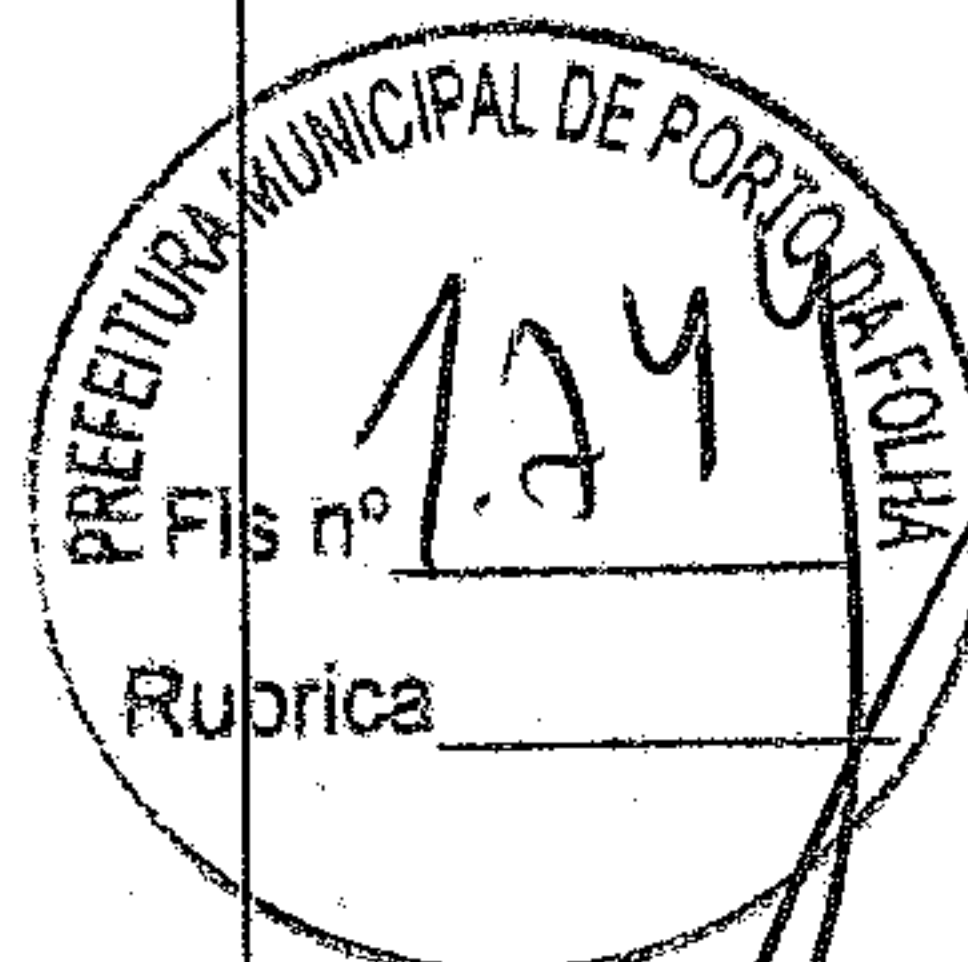
	estranhos. Ingredientes: 100% óleo de soja refinado (pode conter antioxidantes permitidos por legislação). Embalagem: Original de fábrica, lacrada, íntegra e resistente. Rotulagem completa: lote, data de fabricação, validade, CNPJ, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima na entrega: 70% do prazo total. Condições de armazenamento e transporte: Manter em local seco, fresco, protegido de luz solar direta e calor excessivo. Normas e requisitos: Atender às normas da ANVISA e legislação vigente de óleos vegetais para consumo humano.					
67.	PEITO DE FRANGO SEM PELE, SEM OSSO Filé de peito de frango abatido em estabelecimento sob inspeção oficial. Deve	KG	9.000	FRIATO	17,80	160.200,00





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

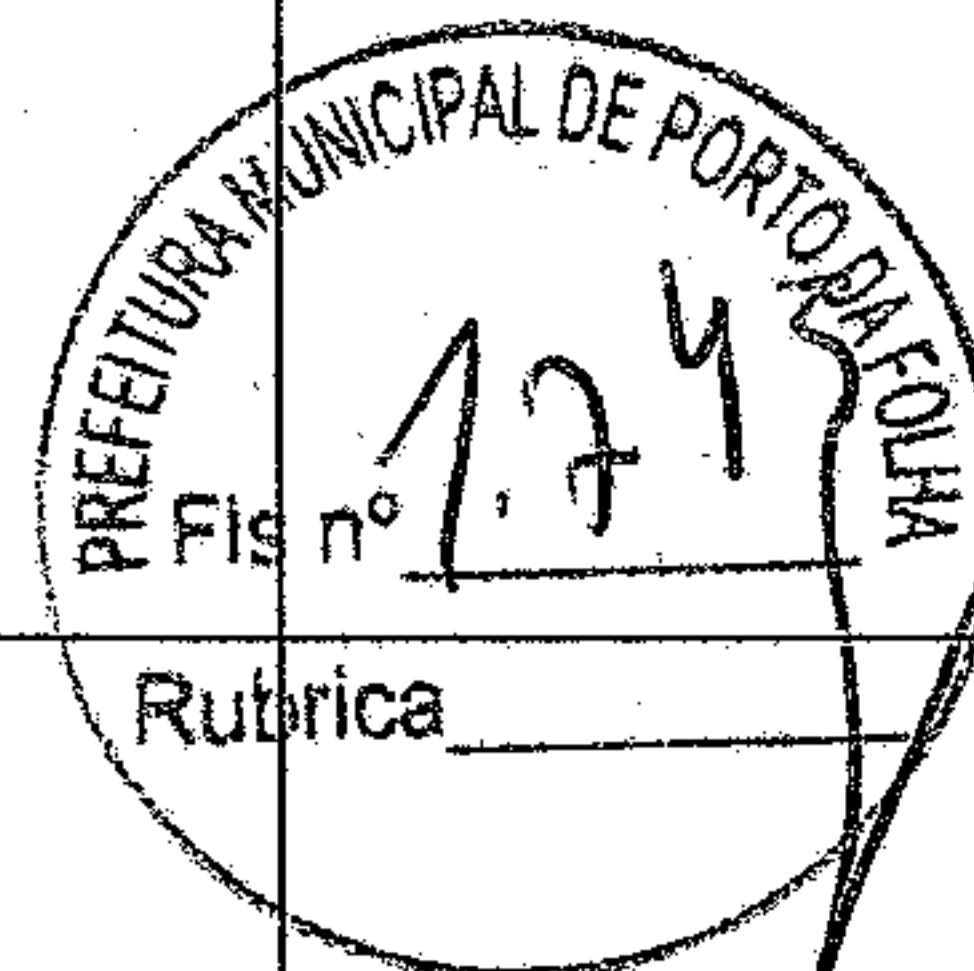
ser congelado, sem osso, sem pele, sem tempero ou aditivos, com coloração normal e uniforme. O aspecto deve ser firme, sem exsudação, manchas ou corpos estranhos, com cor, odor e sabor característicos. Quanto à microbiologia, Salmonella enteritidis e typhimurium devem estar ausentes em 25g, Escherichia coli $\leq 5 \times 10^3/g$ e aeróbios mesófilos $\leq 10^6/g$. Não deve apresentar matérias estranhas, tolerando apenas pequenas exceções previstas em norma. Parâmetros físico-químicos devem ser negativos para amônia, gás sulfídrico, formol e rancidez, com relação umidade/proteína $\leq 4,02$. A embalagem primária deve ser em saco plástico ou bandeja de isopor com embalagem plástica, lacrada, de até 1kg. A embalagem secundária deve ser					
--	--	--	--	--	--





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

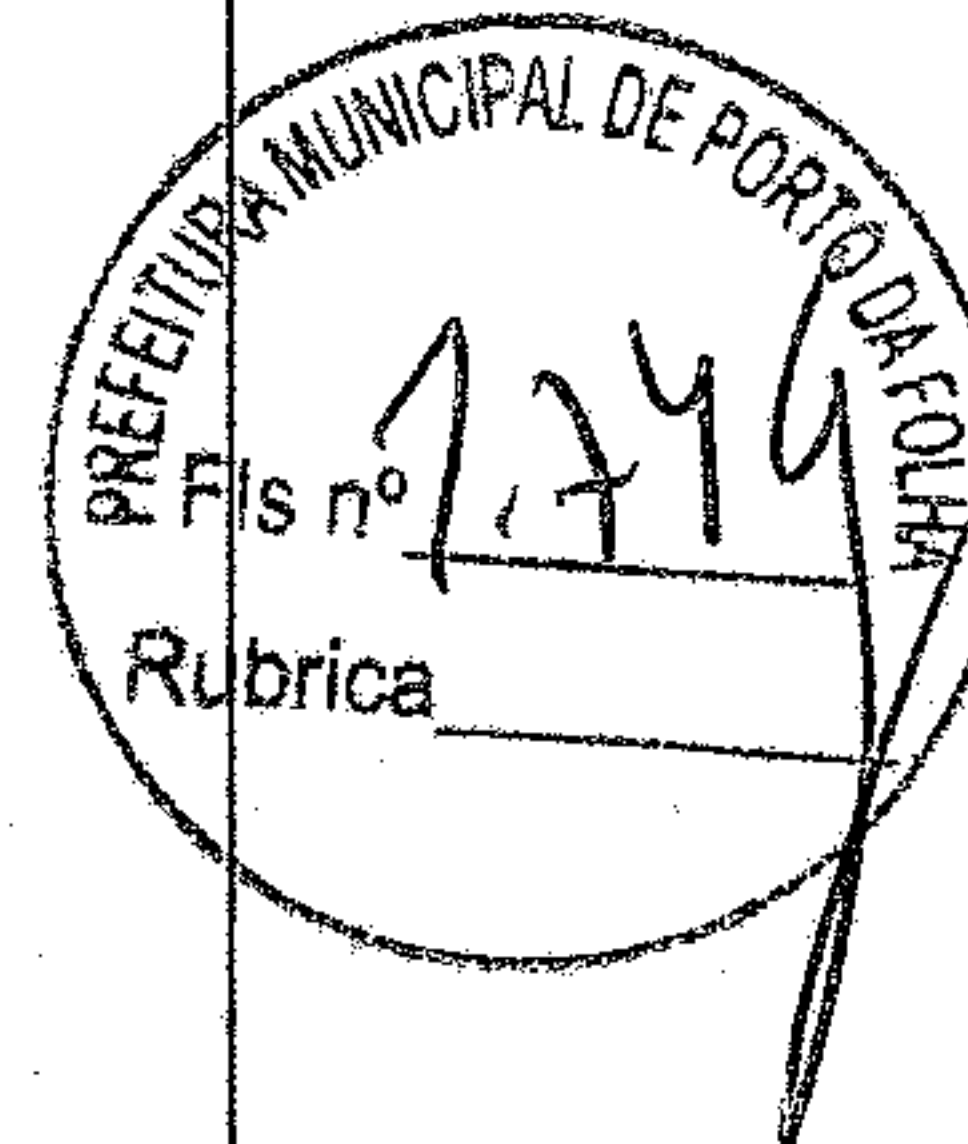
	caixa de papelão reforçada, lacrada, de 10 a 20 kg. O prazo de validade segue indicação do fabricante. AMPLA CONCORRÊNCIA Art. 48, III da Lei 123/2006. (75%).					
71.	SAL REFINADO (1KG) Sal refinado de mesa iodado COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: Cloreto de sódio (extraído de fontes naturais e recristalizado), antiumectante e iodo. INSTRUÇÃO Teor mínimo de cloreto de sódio sobre a substância seca = 98,5% Primária: Saco de polietileno transparente. EMBALAGEM Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. Rotulagem: Deve atender a legislação vigente. Nota: Produto com registro.	KG	1.200	NOTA 10	0,80	960,00

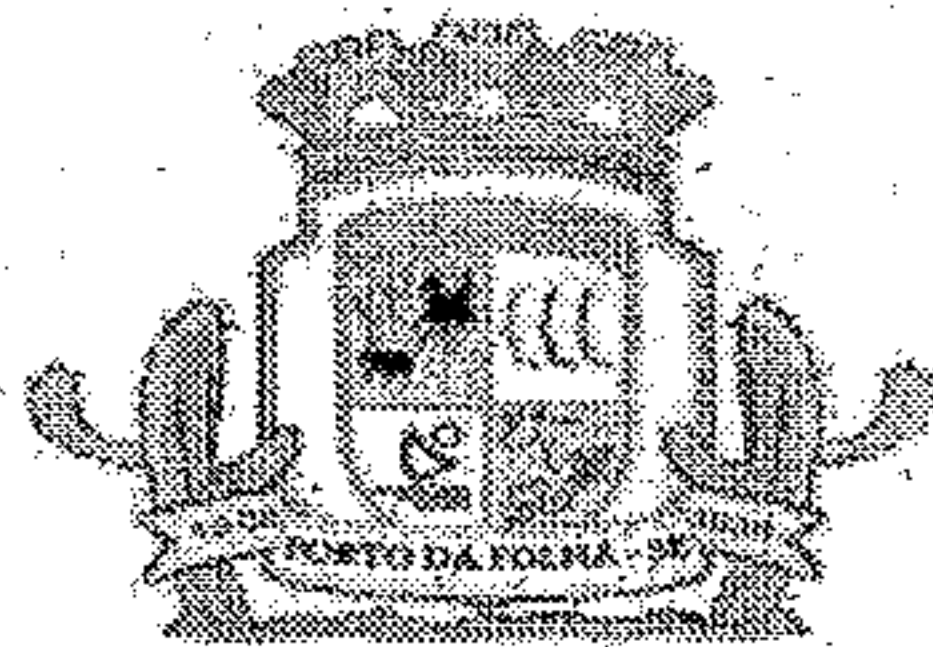




ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

75.	Vinagre de álcool (500ml) Produto: Vinagre de álcool, próprio para consumo humano. Apresentação: Garrafa PET de 500 ml Características: Líquido transparente a levemente amarelado (dependendo do tipo), sem partículas ou resíduos. Odor e sabor característicos, sem alterações ou presença de substâncias estranhas. Teor de ácido acético conforme legislação vigente (mínimo 4%). Ingredientes: Ácido acético diluído em água e, se aplicável, corante natural permitido. Embalagem: Original de fábrica, lacrada, íntegra e resistente. Rotulagem completa: lote, data de fabricação, validade, CNPJ, lista de ingredientes e informações nutricionais. Validade mínima na	UND	500	REGINA	1,27	635,00





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.



CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de **R\$ 848.750,03 (oitocentos e quarenta e oito mil setecentos e cinquenta reais e três centavos)**.

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 irredutíveis.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

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;

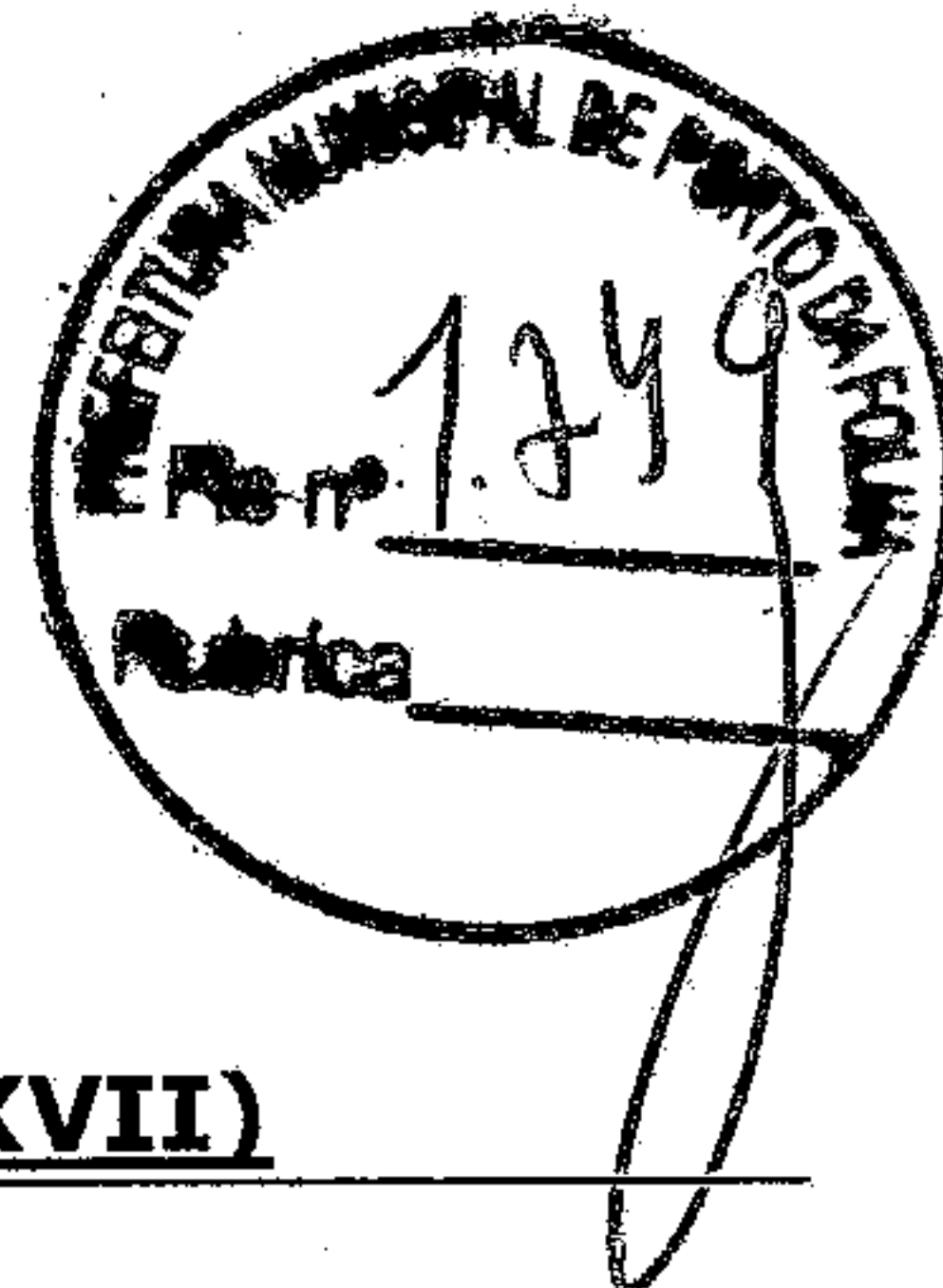
8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

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

8.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

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

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.



ESTADO DE SERGIPE

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em 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:

9.2. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao município ou a 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

9.8. 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 bens de terceiros.

9.9. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.10. 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.

9.11. O transporte dos produtos perecíveis deverá ser feito em caminhões fechados com temperatura adequada, atendendo as exigências da ANVISA.

9.12. O transporte de produtos resfriados e congelados deverá ser feito em veículos isotérmicos ou refrigerado. A temperatura dos produtos resfriados deverá permanecer entre 6°C e 10°C e a de congelados entre -18°C e -12°C até o momento da entrega.

9.13. O Cronograma de entrega deverá ser cumprido, rigorosamente, de acordo com as solicitações da Secretaria Municipal de Educação.



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

9.14. É vedado acumular duas ou mais entregas de produtos perecíveis no mesmo período, caso ocorra à empresa será notificada.

CLÁUSULA DÉCIMA- GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

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

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

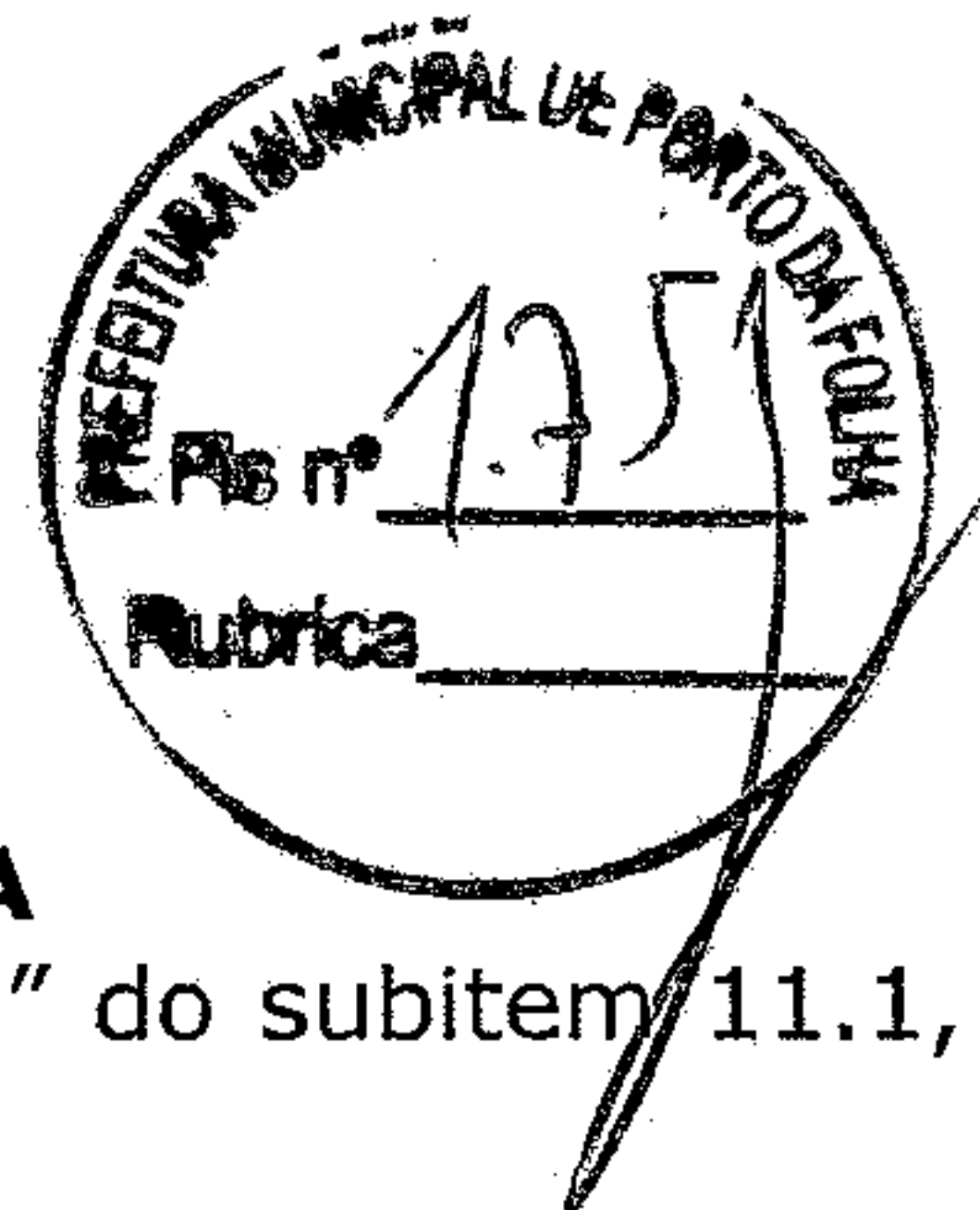
- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega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

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

- a) **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);
- b) **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);
- c) **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).
- d) **Multa:**
 - 1. Moratória de 5% (cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 01 (um) dia;



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA



2. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 11.1, de 10 % do valor do Contrato.

11.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

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

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

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

11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

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

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

11.9. 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



ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

(Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.10. 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.

11.11. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

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

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

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

12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

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

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

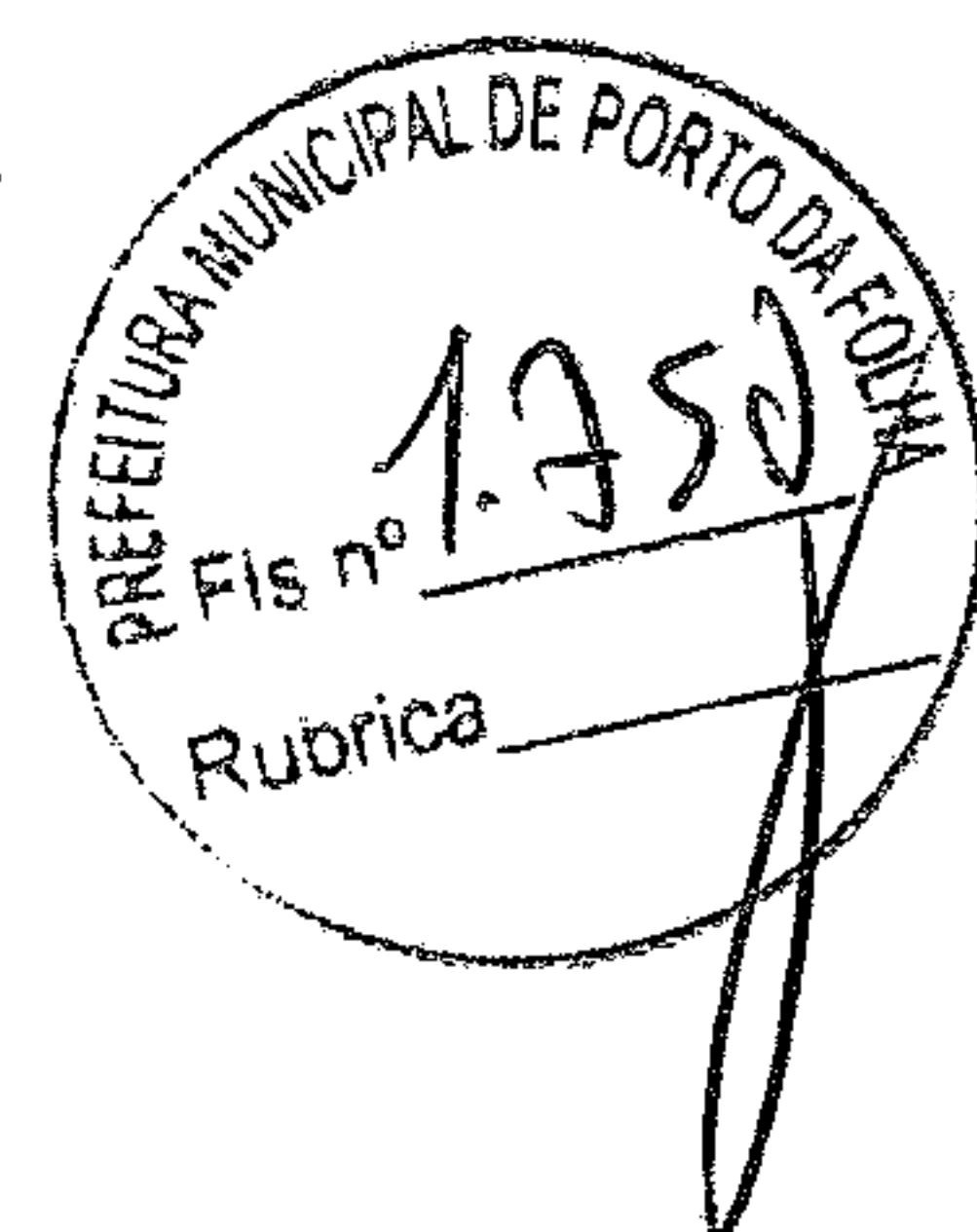
12.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

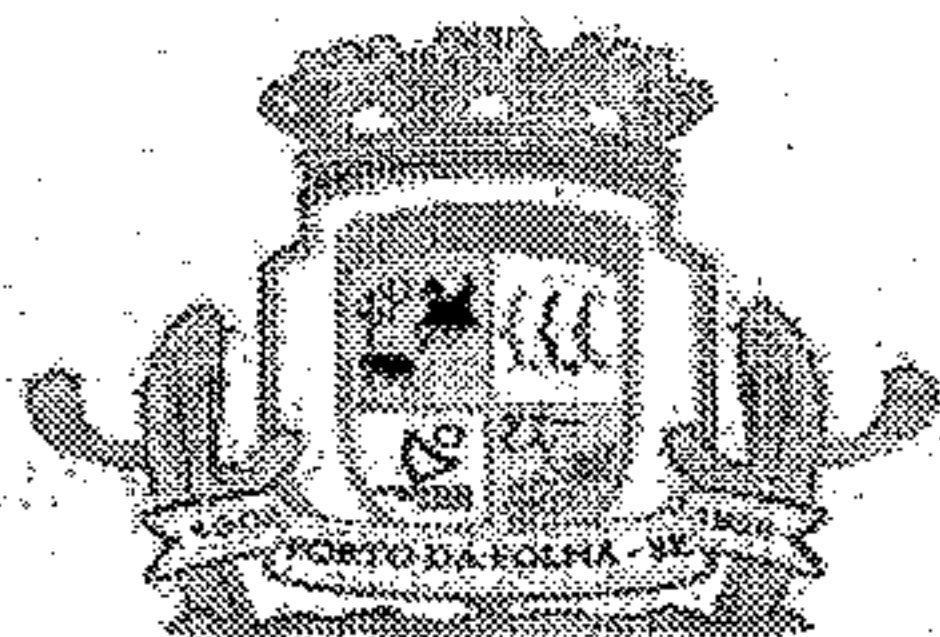
- 12.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 12.3.3. Indenizações e multas.

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

13.1. As despesas deste Contrato correrão por conta de dotações orçamentárias, constantes do orçamento para o exercício financeiro de 2026, conforme abaixo discriminado.

Unidade Orçamentária: 7007 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
Atividade: 12.306.0005.2024 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL
Conta: 3390.30.00.00 - Material de Consumo
Fonte: 15000000, 15520000.
Atividade: 12.306.0005.2064 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - EJA
Conta: 3390.30.00.00 - Material de Consumo
Fonte: 15500000/15520000.
Atividade: 12.306.0005.6305 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CRECHE
Conta: 3390.30.00.00 - Material de Consumo
Fonte: 15000000, 15520000.
Atividade: 12.306.0005.6306 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PRÉ-ESCOLAR
Conta: 3390.30.00.00 - Material de Consumo
Fonte: 15000000, 15520000.
Atividade: 12.361.0005.6304 – MANUTENÇÃO DO SALÁRIO EDUCAÇÃO
Conta: 3390.30.00.00 - Material de Consumo





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

Fonte: 15000000.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

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

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

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

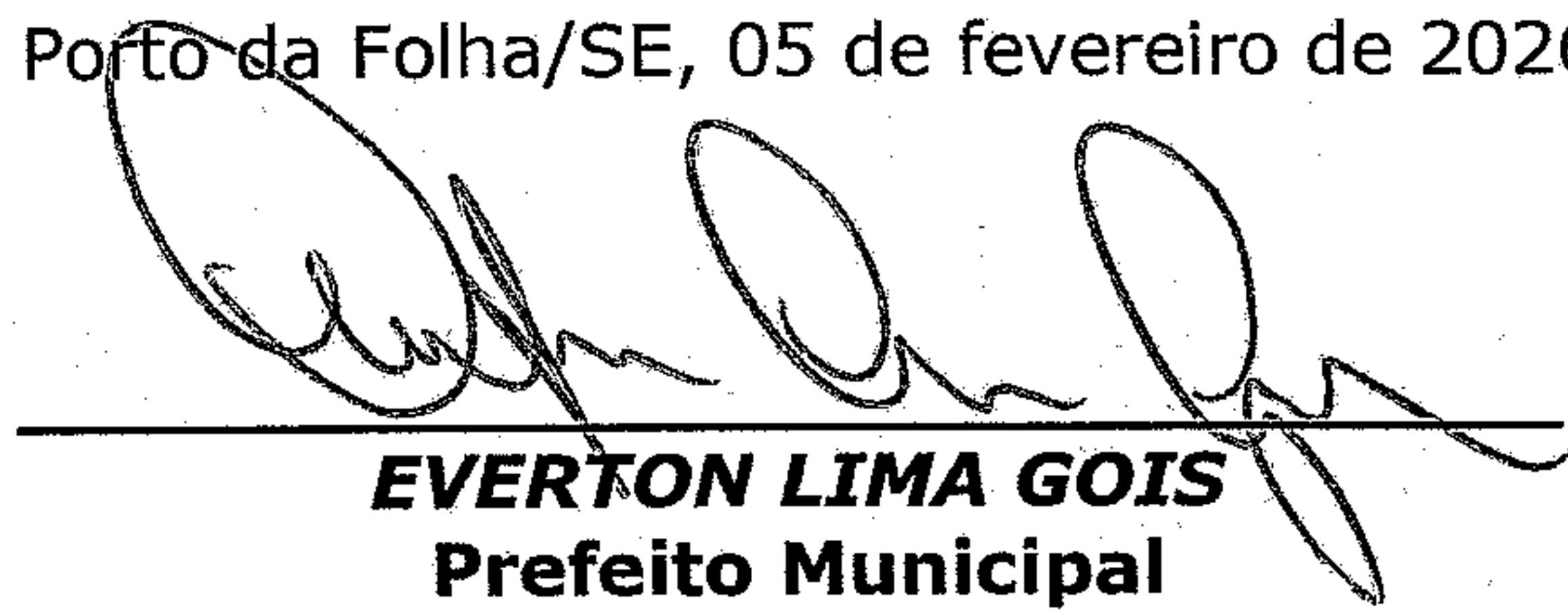
CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao **CONTRATANTE** providência a publicação deste instrumento nos termos previsto na lei nº 14.133/21.

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

17.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Porto da Folha, 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.

Porto da Folha/SE, 05 de fevereiro de 2026.


EVERTON LIMA GOIS
Prefeito Municipal
CONTRATANTE





ESTADO DE SERGIPE
PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO DA FOLHA

KAMILA DA
SILVA:0567096
0505

Assinado de forma digital
por KAMILA DA
SILVA:05670960505
Dados: 2026.02.05
18:51:44 -03'00'

BK ALIMENTOS LTDA - ME
CNPJ/MF nº 57.704.004/0001-78
KAMILA DA SILVA
RG nº 33008108 SSP/SE
CPF nº 056.709.605-05
sócia administradora
CONTRATADA

Testemunhas:

NOME: Leandro Sato de Faria CPF: 019.557-945-81
NOME: Jonilson de Dória Filho CPF: 710.711.555-91

