

PROCESSO LICITATÓRIO N°. 021/2025.
REGÃO ELETRÔNICO - SRP N°. 001/2025.

UNIDADE REQUISITANTE:
Prefeitura Municipal e Fundos.

OBJETO:

A PRESENTE LICITAÇÃO CONSTITUI O REGISTRO FORMAL DE PREÇOS PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS NECESSIDADES CONFORME DEMANDAS DA PREFEITURA E DOS FUNDOS MUNICIPAIS, CONFORME DETALHAMENTO, QUANTIDADE E ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO TERMO DE REFERÊNCIA, PELO PERÍODO DE 12 MESES.

MINUTA DO CONTRATO

Brejão/PE.
2025





CONTRATO ADMINISTRATIVO PMB Nº _____ /2025

CONTRATO ADMINISTRATIVO FMS Nº _____ /2025

CONTRATO ADMINISTRATIVO FMAS/FMCA Nº _____ /2025

CONTRATO ADMINISTRATIVO FME Nº _____ /2025

Origem: **Processo Licitatório n. 021/2025.**
Pregão Eletrônico n. 001/2025.

CONTRATO DE EMPRESA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM FORNECIMENTO CONTÍNUO E FRACIONADO, QUE ENTRE SI CELEBRAM, _____, inscrito no CNPJ/MF sob o nº _____, E A EMPRESA _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____.

Pelo presente instrumento público de contrato, na melhor forma de direito, que entre si firmam, como:

- a) **CONTRATANTE: PREFEITURA MUNICIPAL DE BREJÃO/PE**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 10.131.076/0001-00, com sede estabelecida na _____ Brejão/PE, neste ato representado legalmente pelo Prefeito, **Sr. Saulo Henrique Florentino de Barros**, brasileiro, casado, inscrito no CPF/MF sob o nº 045.***-88, e na CI-RG sob _____ domiciliado, nesta cidade de Brejão - PE, e, do outro lado;
- b) **CONTRATANTE: FMS DE BREJÃO/PE**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 11.230.311/0001-63, com sede estabelecida na _____ Brejão/PE, neste ato representado legalmente pela **Sra. Andréa dos Santos Calado Rodrigues**, brasileiro, casado, inscrito no CPF/MF sob o nº ***.967.***-20, residente e domiciliado, nesta cidade de Brejão - PE
- c) **CONTRATANTE: FMAS DE BREJÃO/PE**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 14.628.090/0001-74, com sede estabelecida na _____ Brejão/PE, neste ato representado legalmente pelo Sr. **Jerônimo de Lima Silva**, brasileiro, casado, inscrito no CPF/MF sob o nº ***.869.***-49, residente e domiciliado, nesta cidade de Brejão - PE
- d) **CONTRATANTE: FME MUNICIPAL DE BREJÃO/PE**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 30.820.772/0001-30, com sede estabelecida _____ Brejão/PE, neste ato representado legalmente pelo Prefeito, **Luana Batista Martins de Barros**, brasileiro, casado, inscrito no CPF/MF sob o nº ***.728.***-30, residente e domiciliado, nesta cidade de Brejão - PE
- e) Doravante denominada como **CONTRATADA**: A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº [_____.], com sede na [_____.], n. [_____.], Bairro: [_____.], Cidade: [_____.], Estado: [_____.], CEP.: [_____.], representante legal o sócio/administrador/Procurador Sr(a). [_____.], brasileiro(a), Portador da [_____.] sob n. [_____.] - Sxx/xx, e inscrito no CPF/MF sob o n. [_____.], residente e domiciliado na Rua [_____.], n. [_____.], Bairro: [_____.], Cidade: [_____.], UF: [_____.], CEP.: [_____.].

Tem justo e acordado o presente instrumento, proveniente do Pregão Eletrônico, e em observância às disposições da Lei n. 14.133, de 01.04.2021, e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Contrato, decorrente da Dispensa de Licitação, sujeitando-se, as partes, às suas normas e às Cláusulas e condições a seguir pactuadas:

1ª. CLÁUSULA PRIMEIRA - DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1. O presente contrato tem como fundamento no Nos termos da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021; Leis Complementares nº 123, de 14 de dezembro de 2006; 147, de 07 de agosto de 2014; Decreto Federal nº 12.846, de 01 de agosto de 2013; Decreto Federal nº 8.538, de 06 de outubro de 2015; Decretos Municipais nºs 04, de janeiro de 2024 e 031/2017 e legislação pertinente e consideradas as alterações posteriores das referidas normas.

2ª. CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO - Art. 92, I e II da Lei n. 14.133/2021.



PREFEITURA DE
BREJÃO
GOVERNO DO POVO



1.1. Constitui objeto do contrato o Registro Formal de Preços para Eventual e Futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinado atender as necessidades conforme demandas da Prefeitura e dos Fundos Municipais, conforme detalhamento, quantidade e especificações constantes no Termo de Referência, pelo período de 12 (doze) meses.

3ª. **CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO – Art. 92, V da Lei n. 14.133/2021.**







	impermeáveis com 144g . As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.			
22	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER 350G contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, etc. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.	UNIDADE	2200	
23	BISCOITO DOCE TIPO MARIA 350G apresentação redondo, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, etc. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.	UNIDADE	1650	
24	BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE 350G apresentação redondo, sem recheio, contendo: farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, 0% de gorduras trans, etc. Dupla embalagem, pacotes embalados 01 a 01, peso líquido 350g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 03 meses a partir da entrega.	UNIDADE	5300	





	automático, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega, constantes na embalagem. Embalagens em perfeitas condições.			
32	CALDO DE CARNE embalagem de 19G Composição: Sal, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, alho, cebola, carne bovina, salsa, louro, cúrcuma, pimenta vermelha, gengibre, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinatodissódico e guanilatodissódico, aromatizantes, corantes natural urucum e caramelo. Não Contém Glúten.	UNIDADE	220	
33	CALDO DE FRANGO embalagem de 19G Composição: Sal, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, alho, cebola, carne bovina, salsa, louro, cúrcuma, pimenta vermelha, gengibre, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinatodissódico e guanilatodissódico, aromatizantes, corantes natural urucum e caramelo. Não Contém Glúten.	UNIDADE	350	
34	CANELA EM PÓ de boa qualidade com embalagem plástica contendo no mínimo 40g. validade mínima de 06 meses.	UNIDADE	40	
35	CHÁ DE BOLDO Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem); - A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade;	UNIDADE	120	
36	CHÁ DE CAMOMILA Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem); - A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade;	UNIDADE	240	
37	CHÁ DE CIDREIRA Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem); - A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade;	UNIDADE	240	
38	CHÁ DE ERVA DOCE Acondicionado em envelope individual, tipo sache, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem); - A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade;	UNIDADE	190	
39	CHANTILLY - emulsão fluida esterilizada através de processo uht, a base de gordura vegetal, sabor adocicado característico a chantilly água, óleo de palmiste hidrogenado, açúcar, sal, umectante sorbitol, estabilizantes caseinato de sódio, celulose microcristalina, carboximetilcelulose, lecitina de soja, citrato trissódico, fosfato dissódico, emulsificantes éster de ácido graxo de mono e diglicerídeos, monoglicerídeos, ésteres de mono e diglicerídeos de ácidos graxos com ácido diacetil tartárico e corante natural urucum e curcuma. Ser entregue em embalagens de 1 litro tetra pack. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	120	
40	CHARQUE 500G com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	2050	
41	CHARQUE , com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses, embalagem com 05 kg em fardo.	QUILO	1600	
42	CHOCOLATE EM PÓ 50% produto sem açúcar contendo cacau em pó alcalino. Em embalagem de 200g, primária de plástico e secundária em caixa de papelão. Com validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	5200	
43	COALHADA , diversos sabores, adoçada, desnatada. Ingredientes: leite reconstituído desnatado e/ou leite desnatado, fermento lácteo, espessante gelatina e edulcorante sucralose. Repartição das calorias: 0% gord, 74%	UNIDADE	1200	





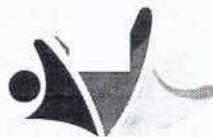
	carbs, 26% prot. Embalagem 140g. Prazo de validade mínima de 30 dias a partir da entrega.			
44	COCO RALADO sem açúcar, a base de polpa de coco desidratado. A embalagem deverá estar íntegra e conter todas as informações de acordo as especificações técnicas da ANVISA. Embalagens com 50g . Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir data de entrega	UNIDADE	300	
45	COLORAU 100G apresentação industrial, matéria prima urucum, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	QUILO	420	
46	CREME DE LEITE caixa de 200g, embalagem tatrpack, tradicional, 20% de gordura, ingredientes, creme de leite, leite em pó, espessantes: goma guar, jataí, e carregena, estabilizantes citratos de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio de sódio. Não contém glúten. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	820	
47	DOCE DE GOIABA goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em pacotes de 600g. Com informações nutricionais. Identificação do produto, marca do fabricante, lote e Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	200	
48	ERVILHA EM CONSERVA . Embalagem lata com 200g . Com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	UNIDADE	500	
49	EXTRATO DE TOMATE 340G O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	1800	
50	FARINHA DE AVEIA , embalagem 230g. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar, lecitina de soja, extrato de malte, aromatizante, sal, vitaminas e minerais (vitamina A, vitamina D, vitamina C, vitamina E, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B12, ácido fólico, niacina, ácido pantotênico, ferro).	UNIDADE	50	
51	FARINHA DE MANDIOCA torrada, grupo seco, sub grupo fina, classe amarela, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas, sem fermentação ou ranço, sem bolores ou leveduras, embalagens impermeável, transparente, atóxica de 1kg. Com validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	900	
52	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO , produto com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega.	UNIDADE	200	
53	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO , produto com aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega.	UNIDADE	100	
54	FEIJÃO MULATINHO tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	1450	
55	FEIJÃO PRETO tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	1700	
56	FEIJÃO CARIOCA tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	2700	
57	FEIJÃO MACASSAR tipo 1, embalagem c/ 01 kg, com identificação do	UNIDADE	450	





	fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.			
58	FERMENTO QUIMICO 200G Tradicional, seco, embalado pelo próprio fabricante em embalagem atóxica com 200g, resistente, sem perder a sua integridade, identificando o fabricante, a data de fabricação, o peso líquido e o prazo de validade de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	70	
59	FERMENTO BIOLÓGICO - fermento biológico em pó instantâneo, próprio para fabricação de massas alimentícias. Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae e monoestearato de sorbitana. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da entrega, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) da data da entrega. Embalagem primária: metalizada fechada à vácuo contendo 10g.	UNIDADE	30	
60	FLOCO DE MILHO PRÉ-COZIDOS , embalagem impermeável, transparente com fermento, contendo 500g gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	UNIDADE	14500	
61	FRUTAS CRISTALIZADAS MISTAS sem glúten, com mamão, laranja e açúcar e sorbato de potássio, embalagens de 500g.	QUILO	20	
62	GELATINA Obtida a partir do colágeno, por extração com água quente, a gelatina é um ingrediente natural, de fácil digestão. Sua composição é de cerca de 86% de proteína, 2% de sais minerais e 12% água. Não contem gorduras nem colesterol. Contém 18 aminoácidos diferentes, incluindo 7 dos 8 essenciais para a dieta humana. Embalagem 20g. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	400	
63	GOMA massa pronta para tapioca, fécula de mandioca hidratada. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de validade mínima de 60 dias a partir da entrega	UNIDADE	180	
64	LEITE CONDENSADO Obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose; A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem com 395g . Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	250	
65	LEITE DE COCO garrafa de 500ml, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de um ano a partir da entrega, constantes na embalagem. Embalagens em perfeitas condições.	UNIDADE	420	
66	LEITE DE COCO garrafa de 200ml, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de um ano a partir da entrega, constantes na embalagem. Embalagens em perfeitas condições.	UNIDADE	2520	
67	LEITE EM PÓ DESNATADO SEM AÇÚCAR 200G aluminizado s/ açúcar, embalagem laminada c/ 200g, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	UNIDADE	400	
68	LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM AÇÚCAR 200G aluminizado s/ açúcar, embalagem laminada c/ 200g, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega, Registro no Ministério competente, especificados na embalagem.	UNIDADE	12500	
69	MAIONESE - maionese industrializada, emulsão cremosa estável e homogênea obtida a partir de água, óleo vegetal, amido, açúcar, vinagre, sal e ovos. cheiro e sabor característicos. produto livre de gorduras do tipo trans.	UNIDADE	58	





	embalagem de 1kg, de plástico transparente. rotulagem nutricional obrigatória. validade: no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. considerar as datas conforme programação de entrega. a data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.		
70	KETCHUP ingredientes: polpa de tomate, açúcar líquido, vinagre, sal, amido modificado, conservador ácido sórbico, aroma natural de ketchup, acidulante ácido cítrico realçador de sabor glutamato monossódico. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses a partir da entrega. Em embalagens de 390 a 400g.	UNIDADE	140
71	LOURO EM FOLHA em folhas secas, sãs, limpas, de coloração pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem: acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 4 gramas.	QUILO	22
72	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , embalagem de 400g, tipo fino, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega, com Registro no Ministério competente.	UNIDADE	14200
73	MACARRÃO TIPO PARAFUSO embalagem de 500g, tipo fino, informações nutricionais, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega, com Registro no Ministério competente.	UNIDADE	250
74	MARGARINA , [REDACTED] amas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	1250
75	MILHO TIPO MUNGUNZÁ Amarelo, Tipo I, Embalagem De 500gr. Validade Mínima de 10 meses contar da data de entrega. Reposição do produto: no Caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade a partir da entrega.	UNIDADE	2300
76	MILHO TIPO PIPOCA Amarelo, Tipo I, Embalagem De 500gr. Validade Mínima de 12 a contar da data de entrega. Reposição do produto: no Caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade	UNIDADE	1350
77	MILHO VERDE EM CONSERVA , s/conservantes artificiais. Embalagem primária: impermeável em sachê com 170g de peso drenado. mínimo 12 meses a contar da data de entrega.	UNIDADE	650
78	MOLHO DE TOMATE 340g - O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	600
79	MOLHO INGLÊS Composição Básica: vinagre, água, molho de soja, sal, extrato de tomate, pimenta vermelha e conservantes, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem com 150ml. Validade mínima de 08 meses a partir da entrega	UNIDADE	20
80	MOLHO SHOYU embalagem com 900 ml, molho obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e cereais permitindo adição de outras substâncias alimentícias, na forma líquida de cor marrom escuro, isento de impurezas, e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, com tampa inviolável e lacrada. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega	UNIDADE	20
81	MOSTARDA AMARELA mostarda embalagem com 200 gr, molho composto de vinagre, água, semente de mostarda amarela, açúcar, glicose, sal, cúrcuma, Especiarias, pimenta do reino e conservador ins 211, isento de impurezas, e seus ingredientes sem parasitas, acondicionado em frasco, atóxico, com tampa inviolável e lacrada. Validade mínima de 05 meses a partir	UNIDADE	20





	da entrega.			
82	ÓLEO DE SOJA contendo no mínimo 900 ml, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	2300	
83	OREGANO Aspecto físico: desidratado em flocos. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Aplicação culinária. Embalagem com rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto, com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Deverá apresentar-se de acordo com a RDC n°276/2005. Com registro no órgão competente. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Apresentação: embalagem industrial de 50g.	UNIDADE	20	
84	PÁPRICA DOCE Condimento, matéria-prima páprica doce, aspecto físico pó. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação. Presença na embalagem do rótulo original de fábrica com os dados de identificação e procedência do produto com número do lote, data de fabricação, data de validade, informações nutricionais, bem como quantidade do produto. Com registro no órgão competente. Apresentação: embalagem industrial de 100g. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	10	
85	PAO DE FORMA embalagem pacotes de 500g . Pão tipo forma, fatiado, pesando em média 25g a fatia, com suas propriedades organolépticas características do produto. Embalagem transparente, atóxica com identificação do produto em rótulo. Com data de fabricação e validade máxima de uma semana a contar da data da entrega. Validade de no mínimo 07 dias a contar da data de entrega.	UNIDADE	750	
86	PÃO FRANCÊS peso aproximado de 50g, características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por casca crocante de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina.	UNIDADE	35400	
87	PÃO SEDA peso aproximado de 50 g, características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina.	UNIDADE	49000	
88	PÃO DOCE peso aproximado de 50 g, características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal, e água, que se caracteriza por cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina.	UNIDADE	1000	
89	PIMENTA DO REINO Pimenta do Reino Grão 100% Natural, Tempero Artesanal, acondicionado em envelope individual tipo sachê, de papel impermeável ou plástico, com vedações mecânicas(selagem) A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade de produto, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	QUILO	12	
90	POLPA DE FRUTA DE ACEROLA. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e são; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração ; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de	QUILO	90	





	fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.			
91	POLPA DE FRUTA DE CAJÁ. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e são; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	QUILO	90	
92	POLPA DE FRUTA DE CAJU. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e são; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	QUILO	60	
93	POLPA DE FRUTA DE MARACUJÁ. Composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas; Apresentação na forma de polpa de fruta congelada; Produto não fermentado, não alcoólico e sem glúten, obtido de frutos maduros e são; O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração; A embalagem deverá ser de 1 quilo com rendimento de 4 a 6 litros de suco; Processo tecnológico adequado que assegure sua apresentação e conservação até o consumo; Isento de fragmentos das partes não comestíveis e de resíduos orgânicos, sem adição de açúcares, conservantes, aromatizantes ou outros aditivos; Deverá apresentar cor, sabor e odor próprios, desde que mantidos congelados a -18°C; Validade mínima de 144 dias a contar da data de entrega; Data de fabricação e prazo de validade impressos no rótulo; Produtos sujeitos aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	QUILO	105	
94	PROTEÍNA DE SOJA embalada em saco de polietileno leitoso de até 400 grs. Validade mínima de 06 meses a partir da entrega	UNIDADE	1350	
95	QUEIJO RALADO Composição Básica: queijo parmesão ralado e conservador ácido sórbico, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem aluminizada com 100g. Validade de no mínimo 60 dias a contar da data de entrega	UNIDADE	150	
96	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE, composto de extrato de cola, água gaseificada, açúcar, permitido adição de caramelo e de essências, isentos de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em pet com tampa de rosca contendo 2 litros.	UNIDADE	2150	
97	REFRIGERANTE DE PRIMEIRA QUALIDADE, composto de extrato de cola, água gaseificada, açúcar, permitido adição de caramelo e de essências,	UNIDADE	5300	





	isentos de corantes artificiais, com validade mínima de 02 meses a contar da data da entrega, livre de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em pet com tampa de rosca contendo 250 ml.			
98	ROCAMBOLE PEQUENO , recheio de goiaba. Assado ao ponto e embalados. Peso podendo variar entre 100g . Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico. Validade de no mínimo 10 dias a contar da data de entrega	UNIDADE	2500	
99	SAL refinado iodado para consumo doméstico , embalagem contendo 01 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes: cloreto de potássio, com data de validade mínimo 12 meses a partir da entrega, devendo ser entregue em pacotes de 01 kg, registro no Ministério de Saúde com informações nutricionais no rótulo.	UNIDADE	1030	
100	SARDINHA EM ÓLEO COSMETÍVEL - apresentação inteira, embalagem com 125 g, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 12 meses, registro no Ministério competente (embalagens em perfeitas condições sem amassões e/ou ferrugem).	UNIDADE	6150	
101	SUCO DE CAIXA 200ml , sabor uva, com identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega, registro no Ministério competente (embalagens em perfeitas condições).	UNIDADE	3700	
102	TEMPERO COMINHO 100G apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral, com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 06 meses a partir da entrega.	QUILO	270	
103	TEMPERO EM PÓ SACHÊ 60g diversos sabores, com padrão de qualidade igual ou superior ao Sazón. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante. Validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega	UNIDADE	200	
104	UVA PASSAS, SEM CAROÇO, SECA , produzidas com frutos maduros, são, limpos isentos de matérias terrosos, de parasitos, detritos animais e vegetais. Embalado em saco plástico, transparente e atóxico, que deverá conter 500g e externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura.	QUILO	20	
105	VINAGRE DE ALCÓOL BRANCO - com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 750ml, acondicionado em embalagem original, devendo estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 6 meses, informação nutricional e ingredientes.	UNIDADE	120	
106	VINHO DOCE LICOROSO , bebida rosê suave, garrafas contendo 750ML.	UNIDADE	10	
107	XEREM a base de milho triturado. Embalagem com 500g, com dados do fabricante e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes na ANVISA. Validade Mínima de 6 meses contar da data de entrega. Reposição do produto: no Caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade.	UNIDADE	690	
TOTAL MÁXIMO DO LOTE I R\$				

LOTE II - CARNES-DERIVADOS/FRANGOS-DERIVADOS/PEIXES					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
108	CARNE BOVINA – tipo músculo de 1ª, in natura, sem gordura, sem pelanca, sem sebo. Com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Embalagem:	QUILO	2100		





	deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, contendo 01 kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de processamento e data de validade, identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Apresentar em anexo à proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente.				
109	CARNE BOVINA fresca de 2ª CARNE BOVINA fresca de 2ª(SEGUNDA) tipo: acém, costela ou paleta, limpa, c/ osso, sem pele, sem coágulos sanguíneos, aponevroses e ou sebo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem plástica resistente inviolável pesando em média 4kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa peso, data de processamento e validade identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal, prazo de validade mínimo de 03 meses a contar a partir da data de entrega.	QUILO	250		
110	CARNE BOVINA, FRESCA, MOÍDA, DE 1ª, SEM GORDURA, SEM OSSO , embalagem com 500 grs. em filme PVC transparente. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	UNIDADE	4200		
111	CARNE SUÍNA fresca de 1ª(PRIMEIRA) tipo: colchão mole, patinho ou alcatra, limpa, s/ osso, sem pele, sem gordura sem coágulos sanguíneos, aponevroses e ou sebo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem plástica resistente inviolável pesando em média 1kg. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa peso, data de processamento e validade identificação do tipo de carne, carimbo de inspeção estadual ou federal, prazo de validade mínimo de 03 meses a contar a partir da data de entrega.	QUILO	150		
112	COXA E SOBRECOCOA E SOBRECOCOA DE FRANGO resfriado, sem tempero, inteiro, de primeira qualidade, limpo, congelados a 12 graus celsius (-), isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isento de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade a vencer de no mínimo 03 meses contados a partir da data de entrega. Inspeccionados pelo Ministério da Agricultura.	QUILO	780		
113	FIGADO BOVINO fresco, limpo, sem gordura sem coágulos sanguíneos, aponevroses e ou sebo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Em embalagem plástica resistente inviolável. Na embalagem deve conter as seguintes informações: identificação da empresa peso, data de processamento e validade identificação do tipo de fígado, carimbo de inspeção estadual ou federal, prazo de validade mínimo de 03 meses a contar a partir da data de entrega.	QUILO	580		
114	FRANGO RESFRIADO, INTEIRO , com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 12 meses, registro no Ministério competente especificados na embalagem (embalagens em perfeitas condições).	QUILO	1700		
115	LINGUIÇA TIPO CALABRESA , de primeira qualidade. Mista: carne bovina, suína e de aves. O produto deverá conter, no máximo, 34g de gorduras totais em 100g de alimento. Pacote de 5kg . Embalada em plástico resistente, o vácuo. Embalagem em saco plástico de	QUILO	325		



	polietileno, contendo a tabela nutricional, o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor.				
116	LINGUIÇA TIPO TOSCANA FARDO 5KG linguiça tipo toscana, preparadas com carne suína pura e limpa de primeira qualidade, picada, não mista, adicionada de toucinho e condimentos, em gomos uniformes e padronizados, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais. embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento de consumo, acondicionadas em caixas lacradas. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif. Validade mínimo de 60 dias a contar a partir da data de entrega.	QUILO	150		
117	MORTANDELA DE FRANGO , resfriada, pacotes embalados em sacos plásticos a vácuo; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses a contar da data de entrega da mercadoria.	QUILO	55		
118	OVOS tamanho grande, limpos, inteiros, não trincados, selecionados de 1ª, embalados com 30 unidades em bandejas apropriadas para o transporte, com registro no ministério da agricultura, sif, cispoa. Prazo de validade de no mínimo 15 dias.	UNIDADE	26500		
119	FILE PEITO FRANGO RESFRIADO , com identificação do fabricante, prazo de validade e peso líquido na embalagem, validade mínima de 12 meses, registro no Ministério competente especificados na embalagem (embalagens em perfeitas condições).	UNIDADE	3400		
120	FILE PEIXE MERLUZA de boa qualidade. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie).	QUILO	400		
121	PRESUNTO sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado	QUILO	215		
122	QUEIJO COALHO em condições Adequadas para o consumo com embalagem de 1 KG, contendo de data de validade Com identificação do produto, marca do Fabricante, informações nutricionais, prazo de validade e capacidade, número do registro. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.	QUILO	410		
123	QUEIJO MUSSARELA FATIADO de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação	QUILO	315		





	em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.				
124	SALSICHA TIPO HOT-DOG - com peso de, aproximadamente, produto cárneo industrializado, obtido de emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue (carne bovina, suína e de aves), adicionado de condimentos o produto deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característicos. Pacote de 5 kg. Produto congelado, embalado a vácuo em embalagem plástica atóxica, transparente e resistente, contendo a tabela nutricional o modo de preparo e de descongelamento; marca comercial, nome e descrição do produto, carimbo do ministério da agricultura e demais dizeres obrigatórios, conforme a legislação em vigor.	QUILO	500		
TOTAL MÁXIMO DO LOTE II R\$					-

LOTE III - BOLOS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
125	BOLO TRIGO SIMPLES redondo. Assado ao ponto e embalados com filme plástico. Peso podendo variar entre 900 a 1kg . Rótulo com data de fabricação, validade e informação nutricional. Apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico.	QUILO	650		
126	BOLO TIPO CASEIRO diversos sabores, (Ex: Cenoura, milho, fubá, chocolate, laranja ou coco, em formato arredondado com furo no meio, sem recheio. Assado ao ponto e embalados com filme plástico. Peso podendo variar entre 900 a 1kg .	QUILO	200		
TOTAL MÁXIMO DO LOTE III R\$					-

LOTE IV - GULOSEIMAS					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
127	BALA MASTIGAVEL sabores sortidos, PCT com 600g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	400		
128	BALA MASTIGAVEL sabor iogurte, PCT com 600g, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	400		
129	PIRUITO DE BOLA sabor cereja com recheio de chiclete peso individual de 12g. Pacotes com 50und. , marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade .	UNIDADE	500		





130	CHICLETE tuti-fruti ou hortelã caixa com 100und, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	UNIDADE	600	
131	PIPOCA individuais de 15g. Pacotes com 20und, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade .	UNIDADE	1000	
Total Máximo do Lote IV R\$				-

3.2. 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.

3.3. O Município; os Fundos e suas Secretarias não se obrigam a contratar a quantidade total ou parcial do objeto adjudicado constante do Termo de Referência e da Ata de Registro de Preços.

4ª CLÁUSULA QUARTA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

4.1. O presente Contrato está vinculado em todos os seus termos, independentemente de transcrição:

- 4.1.1. O Termo de Referência e/ou Projeto Básico;
- 4.1.2. Edital de Licitação;
- 4.1.3. A Proposta do Contratado;
- 4.1.4. Eventuais anexos dos documentos acostados aos autos.

5ª CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO – Art. 105, da Lei n. 14.133/2021.

5.1. O presente instrumento terá vigência de **12 (doze) meses** a partir da data de sua assinatura do contrato, para assegurar a continuidade e qualidade dos serviços contratados, podendo a Administração Pública, prorrogar a vigência do contrato por iguais e sucessivos períodos nos termos do art. 105 e 107 da Lei Federal n. 14.133/2021.

5.2. Nesse ponto, quadra salientar que o fundamental é delinear adequadamente os contornos da aplicação do conteúdo da norma de caráter excepcional contida no art. 107, da Lei Federal n. 14.133/2021, que é permitir contratações não adstritas à vigência dos créditos orçamentários, desde que haja vantagem para a Administração Pública. Nesse sentido, busca a interpretação adequada da norma, para que ela cumpra efetivamente a sua finalidade, significa inseri-la entre dois extremos possíveis: O da interpretação restrita (literal) e o da interpretação ampla (excessivamente liberal). Assim, o determinante para o estabelecimento de um prazo contratual diferenciado será sempre a existência de vantagem para a Administração, o que deverá estar adequadamente explicitado na motivação do ato administrativo. Em outras palavras, a norma confere à Administração a possibilidade de estabelecer prazos diferenciados – no máximo estabelecido, na contratação de serviços de forma continuada, notadamente para que sejam alcançados resultados mais eficientes e a um menor custo para a Administração.

5.3. A prorrogação de que trata este item é considerada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosa para a Administração, permitida a negociação com o contratado.

5.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de Termo Aditivo.

6ª CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA – Art. 92, VIII, da Lei n. 14.133/2021.

6.1. As despesas decorrentes da execução do presente contrato serão custeadas com os recursos consignadas na Lei Orçamentária Municipal do Exercício Financeiro, conforme rubrica orçamentária abaixo especificada:

Unidade Orçamentária	04	FMAS- Secretaria Municipal de Assistência Social
Projeto/ Atividade	08.122.0801.2206.0000	FMAS- Gestão Administrativa do Fundo de Assis. Social
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	08.244.0802.2114.0000	CRAS- Manutenção das Atividades do CRAS
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo





Projeto/ Atividade	08.122.0801.2207	Man. Do Fundo Dir. Da Criança e Adolescente
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	08.122.0801.2121	Manutenção das atividades do Concelho Tutelar
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	08.244.0803.2119.0000	Manut. Prog. Criança Feliz
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	08.244.0803.2258.0000	CREAS – Manut. Centro de Referência Especializada de Assist. Social
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Unidade Orçamentária	24	FME - Secretaria Municipal de Educação
Projeto/ Atividade	12.306.1201.2048.0000	PNAE – Manutenção do Programa de Alimentos Escolar
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	12.361.1201.2050.0000	QSE – Custeio de Despesas Vinculadas ao SE
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	12.365.1201.2051.0000	PDDE – Manutenção Direito na Escola
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	12.361.1201.2055	Fundeb 30% - Manutenção e Desenvolvimento do Ensino Fundamental
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Unidade Orçamentária	03	FMS - Secretaria Municipal de Saúde
Projeto/ Atividade	10.122.1002.2090.0000	Gestão Administrativa da Sec. De Saúde
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	10.301.1001.2130.0000	Atenção Básica – PAB 15% Rec. Próprio
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	10.302.1001.2131.0000	Média e Alta complexidade – MAC 15% Rec. Próprio
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	10.301.1001.2095.0000	PAB – Manutenção da Atenção Básica
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	10.301.1001.2097.0000	Saúde Bucal – Manutenção das Ações do Programa SAU
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	10.302.1001.2099.0000	MAC – Assistência Médica Média e Alta Complexidade
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	10.302.1001.2149.0000	SAMU – Manutenção dos Serviços de Atend. Médico
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Projeto/ Atividade	10.122.1002.2090	Gestão Administrativa e Qualificação do SUS
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo
Unidade Orçamentária	02	Secretaria Municipal de Administração
Projeto/ Atividade	04.122.0403.2015.0000	Man. Das Atividades da Sec. Municipal de Administração
Classificação Econômica	3.3.90.30	Material de Consumo

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

7ª. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REGIME DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS – Art. 92, IV, VII e XVIII, da Lei n. 14.133/2021

7.1. O regime de execução deste contrato será **execução indireta**, nos termos da Lei n. 14.133/2021.

7.2. Os produtos previstos serão executados de acordo com as especificações e quantitativos, constantes dos documentos a seguir mencionados, independentemente de suas transcrições totais ou parciais e deverão ser rigorosamente obedecidos na apresentação da documentação e elaboração das propostas.



7.3. 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/Projeto Básico, edital anexo a este Contrato.

7.4. Com a finalidade de estabelecer os direitos e obrigações das partes, tudo de acordo com a Lei Federal n. 14.133, de 1º.04.2021, e demais normas aplicadas à espécie.

8ª CLÁUSULA OITAVA – DO LOCAL DE ENTREGA DO BEM OU SERVIÇO

8.1. Os bens e serviços serão entregues conforme abaixo:

8.1.1. **Local para Prestação dos Serviços:** O local de execução da entrega dos produtos está previsto no Projeto Básico/Termo de Referência, qual seja, sede da Prefeitura.

8.1.2. **Prazo de Entrega:** O prazo concedido para conclusão total quando conferido e liquidado por servidor/funcionário designado.

9ª CLÁUSULA NONA – DA SUBCONTRATAÇÃO – Art. 122, da Lei n. [REDACTED]

9.1. O presente objeto não poderá ser objeto de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte, salvo, atendendo os requisitos do art. 122, parágrafos, da Lei n. 14.133/2021, havendo justificativa aceita e vantajosidade para o município, mediante autorização competente.

9.2. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como, responder perante o contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

9.3. A subcontratação depende de autorização prévia do contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos da qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

9.4. Uma vez aprovado o limite da subcontratação, conforme critérios da Contratante, deverá à mesmo ser autorizada por despacho da autoridade competente, com amparo em cláusula contratual autorizativa da providência.

9.5. O contrato de subcontratação contendo a previsão do pagamento direto ao subcontratado, dos valores referentes à parcela objeto da subcontratação e a ressalva expressa de que o pagamento direto não afeta a disciplina jurídica da subcontratação, conforme erigida no art. 67, § 9º, da Lei n. 14.133/2021, e reiterando-se que o Contratado principal permanece responsável pela cumprimento de suas obrigações contratuais e legais perante a CONTRATANTE, limitando-se a referida disposição ao aspecto financeiro do contrato, estritamente nos limites e para os fins da subcontratação autorizada.

9.5.1. O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

9.6. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiveram vínculo de natureza técnica, comercial, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

10ª CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO – Art. 92, V e VI, da Lei n. 14.133/2021.

1.1. DO PREÇO – Art. 92, V.

1.1.1. O valor global da contratação é R\$ 1.126.744,35 (um milhão, cento e vinte e seis mil, setecentos e quarenta e quatro reais e trinta e cinco centavos).

1.1.2. 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.

1.1.3. O valor global acima, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão da execução dos serviços efetivamente realizados.



1.2. **DA FORMA DE PAGAMENTO – Art. 92, V.**

1.2.1. O pagamento será efetuado através de Ordem Bancário – OB ou Ordem de Pagamento – ORPAG, ou Transferência Eletrônica – TE ou Pagamento Instantâneo – Pix, para crédito em: Banco, Agência Bancária e a Conta Corrente ou Poupança na qual deve ser depositado, indicado em nome Contratado.

1.2.2. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a Ordem Bancário – OB ou Ordem de Pagamento – ORPAG, ou Transferência Eletrônica – TE ou Pagamento Instantâneo – Pix, para crédito em nome da Contratada.

1.3. **DO PRAZO DE PAGAMENTO – Art. 92, V.**

1.3.1. Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias corridos, após a apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, referente aos serviços efetivamente executados e será feito de acordo com medições mensais realizadas pela Secretaria requisitante, podendo haver variações nos quantitativos apresentados na planilha, para mais ou para menos, obedecendo sempre aos preços unitários apresentados na proposta da CONTRATADA e desde que compatíveis com os respectivos boletins de medição.

1.4. **DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO – Art. 92, V.**

1.4.1. O pagamento será efetuado referente aos serviços efetivamente executado, contados a partir da apresentação da nota fiscal ou fatura no protocolo na Secretaria de Finanças da Contratante, desde que a mesma esteja devidamente atestada pela área requisitante ou pode servidor designado pelo gestor, após análise e conferência das especificações.

1.4.2. A emissão da Nota Fiscal ou Fatura será precedido do recebimento do objeto da contratação, conforme disposto neste instrumento e/ou no Termo de Referência/Projeto Básico.

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

- a. Nota Fiscal Eletrônica original da Contratada devidamente atestada por servidor designado pela Secretaria do Contratante;
- b. Atesto do Setor Competente;
- c. O Prazo de validade;
- d. A data da emissão;
- e. Os dados do Contrato e do Órgão Contratante;
- f. O período respectivo de execução do Contrato;
- g. O valor a pagar;
- h. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis;
- i. O prazo de validade das certidões de regularidade da Contratada.

1.4.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobestado até que o contratado providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus par o Contratante.

1.4.5. O Contratante remunerará a Contratada, pelos serviços efetivamente executados, conforme os preços integrantes da proposta aprovada.

1.4.6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o reajuste de preços poderá ser utilizado na presente contratação, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano da data-limite para apresentação do preço base.

1.4.7. Fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.





1.4.8. 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.

1.4.9. 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.

1.4.10. Os valores contratados poderão ser reajustados, tendo como limite máximo a variação acumulada dos últimos 12 meses do Índice IPCA (índice Nacional de Preços), com data base vinculada à data do orçamento estimado pela Administração, devendo ser observado o interregno mínimo de um ano (Art. 25, § 7º, da Lei 14.133/2021), ou outro índice que venha a substituí-lo.

1.4.11. A atualização financeira prevista nesta condição será incluída na Nota Fiscal/Fatura do mês seguinte ao da ocorrência.

1.4.12. A nota fiscal ou fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line de acesso ao referido sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 67, da Lei nº 14.133/2021.

1.4.13. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar a consulta para:

- a. Verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital
- b. Identificação possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas;

1.4.14. Constatando-se, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo do TR, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

1.4.15. O prazo acima poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

1.4.16. 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.

1.4.17. 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.

1.4.18. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se devida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto aos órgãos.

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

1.4.20. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

1.4.21. A Contratada, durante toda a execução do contrato, deverá manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

11ª. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REAJUSTE – Art. 92, V, da Lei n. [REDACTED]

11.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um (01) ano contado da data do orçamento estimado, conforme datado, devidamente acostado aos autos.

11.2. Após o interregno de um (01) ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, tendo como limite máximo a variação acumulada dos últimos 12 meses do Índice IPCA (Índice Nacional de Preços), com data base vinculada à data do orçamento estimado pela Administração, mediante casos, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, devendo ser observado o Art. 25, § 7º, da Lei 14.133/2021, ou outro índice que venha a substituí-lo.



11.3. 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).

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

11.5. Caso o índice estabelecido para o reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa ser mais utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11.6. O reajustamento será precedido de requerimento formal da contratada, protocolado durante a vigência contratual e respeitada a anualidade.

11.7. *Eventual reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser acompanhado de comprovação da superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos autos custos do contrato, e, caso aprovada, deverá ser formalizada por meio de adiantamento ao contrato.*

11.8. 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.

11.9. O reajuste será realizado por Apostilamento ou Termo Aditivo.

12ª. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE – Art. 92, X, XI e XIV, da Lei n. 14.133/2021.

12.1. SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

12.1.1. O regime jurídico que rege este Contrato confere ao Contratante as prerrogativas constantes do art. 104, da Lei n. 14.133/2021, as quais são reconhecidas pela Contratada.

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

12.1.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência ou Projeto Básico;

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

12.1.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo contratado;

12.1.6. Efetuar o pagamento ao contratado do valor correspondente ao fornecimento ou serviços prestados do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;

12.1.7. Aplicar ao Contratado do às sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do Contrato, conforme previstas na lei e neste Contrato;

12.1.8. 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;

12.1.9. Concluída a instrução do requerimento, a Administração terá o prazo de trinta (30) dias para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período;

12.1.10. Notificar os emitentes das garantias, quando for o caso, quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

12.1.11. Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa desempenhar seus trabalhos dentro das normas deste Termo de Referência ou Projeto Básico;

12.1.12. Paralisar ou suspender a qualquer tempo, à execução do fornecimento ou dos serviços, de forma parcial e/ou total, sempre que houver descumprimento das normas preestabelecidas no instrumento contratual;

12.1.13. 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.





13ª. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA – Art. 92, XIV, XVI e XVII, da Lei n. 14.133/2021.

13.1. SÃO OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO:

13.1.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusividade seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

13.1.1.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

13.1.1.3. 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;

13.1.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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;

13.1.1.5. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, quando da entrega da nota fiscal, os seguintes documentos:

- a) Certidão Conjunta relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- b) Certidão de Regularidade do FGTS-CRF;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, e,
- d) Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal e Estadual.

13.1.1.6. 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 específicas, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

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

13.1.1.8. Paralisar, por determinação da 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;

13.1.1.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, bem como aos documentos relativos à execução do fornecimento e/ou dos serviços;

13.1.1.10. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para qualificação, ou para contratação direta;

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

13.1.1.12. 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 n. 14.133/2021;

13.1.1.13. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, 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;



13.1.1.14. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

13.1.1.15. Quando, sob qualquer justificativa, se fizer necessária alguma alteração nas especificações, substituição de algum material por seu equivalente ou qualquer outra alteração, deverá ser apresentada solicitação escrita à fiscalização, minuciosamente justificada. As solicitações deverão ser feitas em tempo hábil para que não prejudiquem o andamento do(s) serviço(s) e não darão causa a possíveis prorrogações de prazos;

13.1.1.16. Executar o serviço de forma direta, sendo vedada a subcontratação do todo o objeto, podendo ser admitida subcontratação de partes acessórias do objeto, e caso ocorra, deverá exigir de seus subcontratados/terceirizados, se for o caso, dos serviços a serem realizados, apresentando-a a Prefeitura Municipal de Brejão/PE.;

13.1.1.17. Responsabilizar-se pela estabilidade, qualidade, correção e segurança dos serviços;

13.1.1.18. Manter os seus técnicos sujeitos às normas disciplinares do Contratante, durante a prestação dos serviços, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o Contratante;

13.1.1.19. Obedecer às etapas dos projetos estabelecidas, de modo a evoluírem gradual e continuamente em direção aos objetivos definidos pelo Contratante e reduzirem-se os riscos de perdas e resserviços;

13.1.1.20. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno do Contratante, inclusive de acesso às suas dependências;

13.1.1.21. Prestar toda a assistência técnica e administrativa necessárias para imprimir andamento conveniente aos trabalhos com perfeita execução e completo acabamento dos serviços;

13.1.1.22. Qualquer material ou trabalho executado que não satisfaça às especificações ou que difira do indicado nos desenhos, ou qualquer trabalho não previsto, executado sem autorização escrita do Contratante, será considerado inaceitável, devendo a Contratada remover, reconstituir ou substituir o material e/ou parte dos serviços comprometida pelo trabalho defeituoso às suas expensas;

13.1.1.23. Manter todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão deste Contrato.

13.1.1.24. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis (16) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze (14) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito (18) anos em trabalho noturno, perigoso e insalubre;

13.1.1.25. A Contratada, por si e por seus eventuais sucessores, renuncia expressamente a qualquer ação, questionamento ou pedido de devolução judicial ou administrativo relativamente aos tributos municipais incidentes sobre o presente contrato.

14ª. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GARANTIA CONTRATUAL DA EXECUÇÃO – Art. 96, e Seguintes, da Lei n. 14.133/2021.

14.1. Não será exigida para a garantia de execução contratual para o fiel cumprimento do objeto do Contrato.

15ª. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA GARANTIA DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA – Art. 92, XII e XIII, da Lei n. 14.133/2021.

15.1. Não será exigida para a garantia de execução contratual para o fiel cumprimento do objeto do Contrato.

16ª. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO – Art. 140, da Lei n. 14.133/2021.

16.1. O recebimento da obra, após sua execução e conclusão, obedecerá ao disposto no art. 140, da Lei n. 14.133/2021.

16.2. A obra deverá ser entregue livre de entulhos, depósitos de materiais utilizados na entrega ou qualquer forma de material estranho, resultantes da execução da obra.



16.3. OBJETO DESTA LICITAÇÃO SERÁ RECEBIDO:

16.3.1. **PROVISORIAMENTE**, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo detalhado, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico, no período de quinze (15) dias da comunicação escrita do contratado.

16.3.2. **DEFINITIVAMENTE**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais, no prazo de trinta (30) dias.

16.4. O recebimento definitivo não eximirá o contratado pelo prazo mínimo de dois (2) anos da responsabilidade objetiva pela solidez e pela segurança dos materiais e dos serviços executados e pela funcionalidade da construção, e, em caso de vício, defeito ou incorreção identificada, o contratado ficará responsável pela reparação, pela correção, pela reconstrução ou pela substituição necessárias.

16.5. A obra deverá ser recebida pelo Setor de Engenharia, sendo este o órgão fiscalizador, podendo o mesmo solicitar exigências que, porventura não foram cumpridas no Termo de Referência ou Projeto Básico ou no memorial. Não será aceita entrega parcial da obra/serviço, nem obra/serviço em desconformidade com os projetos, sob pena de rejeição do serviço.

16.6. A utilização de material de má qualidade que não for aprovado pelo Fiscal da obra, deverá ser substituído e reavaliado quando da aplicação do novo material de acordo com a fiscalização da obra.

17ª. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD.

17.1. As partes deverão cumprir a Lei n. 13.709, de 14.08.19998 – LGPD, quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou aceitação expressa.

17.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

17.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

18ª. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS – Art. 92, XIV, da Lei n. 14.133/2021.

18.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei n. 14.133/2021, 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) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- e) Não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- f) Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- g) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- h) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a Concorrência Pública, na sua forma Eletrônica;
- i) Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- j) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- k) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
- l) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º, da Lei n.12.846, de 1º.08.2013;





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

18.2.1. **Da Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais, art. 156, § 2º, da Lei n. 14.133/2021;

I. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c", "d", "e", e "g" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave, art. 156, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;

II. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "h", "i", "j", "k" e "l" do subitem acima deste contrato, bem como as alíneas "b", "c", "d", "e", "f", e "g", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave, art. 156, § 5º, da Lei n. 14.133/2021.

18.2.2. **Da Multa:**

18.2.2.1. **Moratória**, de um (1%) por cento por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de trinta (30) dias;

18.2.2.2. O atraso superior a sessenta (60) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I, do art. 137, da Lei n. 14.133/2021.

18.2.3. **Compensatória**, de vinte (20%) por cento sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

18.3. Aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causando ao Contratante, art. 156, § 9º.

18.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa, art. 156, § 7º.

18.5. Antes de aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de quinze (15) dias úteis, contado da data de sua intimação, art. 157, *caput*.

18.6. 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.

18.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo de cinco (5) dias, a contar da data do recolhimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

18.8. 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 n. 14.133/2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

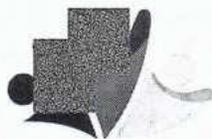
18.9. Na aplicação das sanções serão considerados, art. 156, § 1º:

- a) A natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) As peculiaridades do caso concreto;
- c) As circunstâncias agravantes e 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.

18.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei n. 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei n. 12846/2023, serão apurados e julgados conjuntamente nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competentes definidos na referida Lei, art. 159.

18.11. 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, art. 160.

18.12. O contratante deverá no prazo de quinze (15) 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.

18.13. 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 n. 14.133/2021.

19ª. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL – Art. 92, XIX, 137 a 139 da Lei n. 14.133/2021.

19.1. O contrato se extingue quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

19.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

19.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do contratado:

- a) Ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas, e,
- b) Poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

19.4. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no art. 137, da Lei n. 14.133/2021, motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

19.5. Poderá ser extinto:

19.5.1. Unilateralmente pela Administração: Determinada por ato unilateral e escrito do contratante, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

19.5.2. Consensualmente: Por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse do Contratante;

19.5.3. Determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

19.6. Nos casos em que reste impossibilitada a prestação do serviço, por caso fortuito ou força maior, entre outros, a Contratante poderá considerar o contrato rescindido imediatamente, ficando dispensada de qualquer prévia notificação ou multa, desde que, nesta hipótese, não tenha concorrido para a situação.

19.7. A extinção determinada por ato unilateral do Contratante e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

19.8. Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva do Contratante, a Contratada será ressarcida pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

19.8.1. Pagamento(s) devido(s) pela execução do Contrato até a data da extinção.

19.9. 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. 14.133/2021.

20ª. CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOS CASOS OMISSOS – Art. 92, III, da Lei n. [REDACTED]



20.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante segundo as disposições contidas na Lei n. 14.133/2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na lei n. 8.078/1990 – CDC, e normas e princípios gerais dos contratos.

20.2. As omissões, dúvidas e casos não previstos no presente contrato, termo de referência, projeto básico, edital, serão dirimidos aplicando-se as regras da Lei n. 14.133/2021, bem como, demais ordenamentos jurídicos correlatos, levando-se sempre em consideração os princípios que regem a Administração Pública.

21ª. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS ALTERAÇÕES, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES – Art. 124 e 125, da Lei n. 14.133/2021.

21.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts 124 e seguintes e 125, da Lei n. 14.133/2021.

21.2. Nas alterações unilaterais a que se refere o inciso I do caput do art. 124, o contratado será obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato que se fizerem nas obras, nos serviços ou nas compras, e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

21.3. É admissível a continuidade do contrato administrativo quando houver fusão, cisão ou incorporação da contratada com outra pessoa jurídica, desde que:

21.3.1. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

21.3.2. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; e

21.3.3. Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja anuência expressa da Autoridade Superior do Município de Brejão/PE à continuidade do contrato.

21.4. Concluída a instrução do requerimento de reequilíbrio econômico-financeiro, o Município analisará no prazo para decidir, admitida a prorrogação motivada por igual período.

21.5. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração do termo aditivo, submetido à prévia aprovação da Procuradoria ou Consultoria Jurídica do Contratante.

21.6. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples Apostilamento ou Termo Aditivo, art. 136, da Lei n. 14.133/2021, ou conforme recomendação da Procuradoria ou Consultoria Jurídica.

22ª. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

22.1. Será designado pela Administração o Fiscal/Gestor do contrato que será responsável pelo acompanhamento e fiscalização da sua execução, anotando em registro próprio as ocorrências relacionadas com a execução do Objeto, determinado o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

22.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal/Gestor do contrato deverão ser encaminhadas aos seus superiores em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.

22.3. O acompanhamento da execução ficará a cargo da unidade requisitante dos serviços, através do Gestor/Fiscal do contrato ou servidor por ele designado nos termos do art. 25, da Lei n. 14.133/2021.

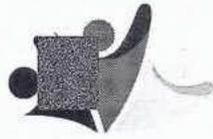
22.4. Responsabilização pela vigilância e garantia da regularidade e adequação da prestação dos serviços:

22.4.1. Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar principalmente de suas cláusulas, assim como das condições constantes na proposta apresentada, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto da administração contratante quanto da contratada;

22.4.2. Conhecer e reunir-se com o preposto da contratada, com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;

22.4.3. Disponibilizar toda a informação necessária, assim como definido no contrato e dentro dos prazos estabelecidos;





- 22.4.4. Exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições da Proposta e seus anexos, planilhas, cronogramas etc;
- 22.4.5. Comunicar à Administração a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;
- 22.4.6. Recusar serviço diverso daquele que se encontra especificado no respectivo contrato ou ordem de serviços, assim como observar, para o correto recebimento, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração;
- 22.4.7. Comunicar por escrito qualquer falta cometido pela empresa;
- 22.4.8. Deverá indicar um preposto, pessoa física, que deverá receber escopo de trabalho detalhado;
- 22.4.9. Comunicar formalmente ao Gestor do contrato as irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios com a contratada.

22.5. **CABE AO GESTOR DO CONTRATO**

- 22.5.1. Aplicar advertência à contratada e encaminhar para conhecimento da autoridade competente;
- 22.5.2. Solicitar abertura de processo administrativo visando à aplicação de penalidade cabível, garantindo a defesa prévia à contratada;
- 22.5.3. Emitir avaliação da qualidade do serviço;
- 22.5.4. Acompanhar e observar o cumprimento das cláusulas contratuais;
- 22.5.5. Analisar relatórios e documentos enviados pelos fiscais do contrato;
- 22.5.6. Propor aplicação de sanções administrativas pelo cumprimento das cláusulas contratuais apontadas pelos fiscais;
- 22.5.7. Providenciar o pagamento das faturas emitidas pela contratada, mediante a observância das exigências contratuais e legais;
- 22.5.8. Manter controle atualizado dos pagamentos efetuados, observando que o valor do contrato não seja ultrapassado;
- 22.5.9. Orientar o fiscal do contrato para a adequada observância das cláusulas contratuais.

23ª **CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO – Art. 94, da Lei n.14.133/2021.**

23.1. Incumbirá ao contratante a publicação do presente instrumento, por extrato, no Diário Oficial dos Municípios; no Portal Transparência e demais Portais Oficiais, inclusive, Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, em caso de viabilidade técnica, par fins de publicidade e transparência, nos termos do arts. 5º, 54 e 176, da Lei n. 14.133/2021.

24ª **CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DO FORO**

- 24.1. As partes comprometem-se a submeter eventuais controvérsias decorrente do presente Contrato, passam a tentativa de conciliação administrativa, conforme art. 92, § 1º, da Lei n. 14.133/2021.
- 24.2. Não logrando êxito a conciliação, será competente o Foro da Comarca de Garanhuns/PE, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste contrato, que não possa ser dirimida administrativamente, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato.
- 24.3. Nos termos do art. 146, da Lei n. 14.133/2021 e suas alterações posteriores, no ato da liquidação da despesa, os serviços de contabilidade comunicará, aos órgãos incumbidos da arrecadação e fiscalização de tributos da União, Estado e Município, as características e os valores pagos, tudo em conformidade com o disposto no art. 63, da Lei n. 4.320, de 17.03.1964.





24.4. E, por estarem de acordo com o ajustado e contratado, as partes firmam o presente contrato, em duas (02) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, **contratante e Contratada**, e pelas testemunhas abaixo.

Gabinete do Prefeito
Brejão/PE, [] de [] de 2025.

Saulo Henrique Florentino de Barros
Prefeito
CONTRATANTE

[] Nome da Empresa []
CNPJ/MF sob o nº []
Representante legal o sócio/administrador Sr. []
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Assinatura: _____
CPF/MF nº: _____

Assinatura: _____
CPF/MF nº: _____



PORTAL DA TRANSPARENCIA
http://cloudf-solucoes.inf.br/transparenciaMun/...
assinado por: idUser:433