



ESTADO DE RONDÔNIA
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA UNIÃO

MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA
AGRICULTURA FAMILIAR PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

O MUNICÍPIO DE NOVA UNIÃO, pessoa jurídica de direito público, sito na Rua Independência nº 1135, Bairro Centro, CEP nº. 76.924-000, inscrita no CNPJ sob nº 00.699.197/0001-07 neste ato devidamente representado pelo Prefeito Municipal em Exercício, João José de Oliveira, denominado contratante, no uso de suas prerrogativas legais e atendendo a Lei nº. 11.947/2009, Resolução de CD/FNDE nº. 26 de 17 de junho de 2013, e de outro lado os Produtores mencionados na lista em anexo a este contrato, doravante denominado contratados e tendo em vista o que consta na Chamada Pública nº -----/2024, resolvem celebrar o presente contrato mediante as cláusulas que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO E SEUS ELEMENTOS CARACTERÍSTICOS

1.1 O objeto deste processo licitatório é Aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares, para atender as necessidades das unidades escolares da Secretaria Municipal de Educação, observados os prazos máximos para a prestação de serviços, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos nos termos e condições descritos e especificados no Termo de Referência anexo ao edital de Processo Licitatório nº 07/2024.

Item	Alimento	Descrição	Unid.	Quant.
01	Banana da Terra	Casca uniforme e limpo fruto firme e cheio. Não deve estar amassada ou mofada, com casca muito pintada ou escurecida, a casca deve estar amarela com a ponta verde. Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas. Com grau de maturação adequado.	Kg	240

02	Banana Nanica	Casca uniforme e limpa, fruto firme e cheio. Não deve estar amassada ou mofada, com casca muito pintada ou escurecida, a casca deve estar amarela com a ponta verde. Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas. Com grau de maturação adequado.	Kg	320
03	Banana Maçã	Casca uniforme e limpa, fruto firme e cheio. Não deve estar amassada ou mofada, com casca muito pintada ou escurecida, a casca deve estar amarela com a ponta verde. Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas. Com grau de maturação adequado.	Kg	320
04	Banana prata	Casca uniforme e limpa, fruto firme e cheio. Não deve estar amassada ou mofada, com casca muito pintada	kg	160

		ou escurecida, a casca deve estar amarela com a ponta verde. Tamanho regular em pencas de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa intacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionadas em pencas avulsas e caixas apropriadas. Com grau de maturação adequado.		
05	Alface	Folhas verdes claro, sem defeitos, sem descoloração e bem desenvolvidas, intactas e firmes.	Kg	80
06	Couve	Folhas verdes, sem defeitos, sem presença de folhas amareladas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte, devem estar limpas e bem desenvolvidas, intactas e firmes.	Kg	80
07	Batata Doce	Ser fresco ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor espécime e variedade, apresentar grau máximo de maturação, estar livres de enfermidades, isentos de sujidade, não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes	Kg	80
08	Inhame	Deve estar firmes sem sinais de brotação, sem áreas amolecidas ou enrugadas e sem sinais de mofo.	Kg	80
09	Abóbora cabotiã	De boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	80
10	Cebolinha	Folhas verdes claro, sem defeitos, sem descoloração e bem desenvolvidas, intactas e firmes.	kg	80
11	Polpa de Acerola	Polpa de fruta acerola - as características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de processamento mínimo de vegetais. Deve ser embalado em pacotes de um kg, sendo que o mesmo não pode ter rasuras, furos, com prazo de validade de no mínimo doze meses. Transportadas sob refrigeração.	kg	96

12	Polpa de Maracujá	Polpa de fruta maracujá - as características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de processamento mínimo de vegetais. Deve ser embalado em pacotes de um kg, sendo que o mesmo não pode ter rasuras, furos, com prazo de validade de no mínimo doze meses.	Kg	96
----	-------------------	---	----	----

		Transportadas sob refrigeração.		
13	Polpa de Abacaxi	Polpa de fruta Abacaxi - as características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de processamento mínimo de vegetais. Deve ser embalado em pacotes de um kg, sendo que o mesmo não pode ter rasuras, furos, com prazo de validade de no mínimo doze meses. Transportadas sob refrigeração	Kg	80
14	Polpa de Goiaba	Polpa de fruta Goiaba - as características físicas, químicas e organolépticas deverão ser as provenientes do fruto de sua origem, observando-se os limites mínimos e máximos fixados para cada polpa de fruta, previstos nas normas específicas. Polpas de frutas congeladas devem ser 100% naturais, preparada com frutas sadias, limpas. Produto não fermentado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza. Deve possuir registro junto ao ministério da agricultura pecuária e abastecimento (decreto 6.871/2009). Deve ser obedecida a legislação vigente de boas práticas de processamento mínimo de vegetais. Deve ser embalado em pacotes de um kg, sendo que o mesmo não pode ter rasuras, furos, com prazo de validade de no mínimo doze meses. Transportadas sob refrigeração	Kg	80
15	Abacate	Ser fresca ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor do espécime e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suporta a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, isentos de sujeiras, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e polpa.	Kg	80
16	Filé de Tambaqui	Filé de Tambaqui de primeira qualidade, SEM ESPINHO e sem pele, congelado, em temperatura de -18°C com tolerância de até -15°C. Embalagem em filme PVC transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. Marcas e carimbos oficiais de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando a características do produto, embalagem de no máximo de 2 kg. De modo que as embalagens não se apresentem alteradas. Deverá apresentar as seguintes características: cor: branco- rosado; carne: firme e elástica; cheiro: próprio de peixe, e em estado de congelamento.	Kg	160
17	Colorau	Colorífico em pó Urucum, fino	kg	32

		homogêneo, obtido de frutos maduros do Urucum, limpos descascado e moídos de coloração vermelha, pacotes com 500gr.		
18	Limão Taiti	Ser fresca ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor do espécime e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suporta a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, isentos de sujeiras, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e polpa.	kg	80
19	Mamão Havaí/Papaia	Ser fresca ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor do espécime e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suporta a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, isentos de sujeiras, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e polpa.	kg	160
20	Melancia	Ser fresca ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor do espécime e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suporta a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, isentos de sujeiras, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e polpa.	Kg	240
21	Milho	De boa qualidade, tamanho coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	80
22	Mandioca Descascada	De boa qualidade, tamanho coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	160
23	Pimenta de cheiro	Ser fresco ter atingido grau máximo no tamanho, aroma e cor do espécime e variedade, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livres de enfermidades, isentos de sujeiras, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e polpa.	kg	80
24	Leite	Líquido, integral. Com características organolépticas de cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos. Não violados, com rótulos contendo dados de identificação, procedência número de fabricação, validade.	Lt	1000
25	Iogurte	Sabores variados, pacote de 01 litro, devendo apresentar na embalagem a composição básica, as informações nutricionais e o prazo de validade.	Lt	800
26	Abóbora comum	De boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	160

1.3 DO PRAZO DE EXECUÇÃO:

1.3.1 A contratada deverá prestar os serviços objeto deste Termo de Contrato em conformidade com os prazos estabelecidos no **Termo de Referência** anexo ao edital de Chamamento Público 07/2024.

1.3.2 Este contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei nº 14.133/2021 e pelos preceitos de direito público, sendo aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

1.3.3 Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

2. CLÁUSULA SEGUNDA: O PREÇO E AS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, OS CRITÉRIOS, A DATA-BASE E A PERIODICIDADE DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS E OS CRITÉRIOS DE ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA ENTRE A DATA DO ADIMPLEMENTO DAS OBRIGAÇÕES E A DO EFETIVO PAGAMENTO (art. 92, V)

2.1 O Município de Nova União - RO pagará a contratada o valor total estimado de **R\$ 53.103,68 (cinquenta e três mil, cento e três reais e sessenta e oito centavos)**.

2.1.1 Após o recebimento e aprovação dos serviços, o Município autorizará a licitante/contratada a emitir a Nota Fiscal, que deverá ser encaminhada para pagamento, endereçando-a ao Município de Nova União - RO, localizada no endereço Rua Independência, nº 1135, Centro, Nova União/RO CEP: 76924-000, e-mail semecet@novauniao.ro.gov.br.

2.2 O Município efetuará o pagamento da Nota Fiscal após o protocolamento da mesma, e se em conformidade, no prazo de até 30 (trinta) dias.

2.3 A Nota Fiscal deverá ser emitida com o Imposto de Renda retido na fonte, conforme tabela de retenção constante no Anexo I da Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil nº 1.234 de 2012 e suas alterações posteriores. Cabe à licitante/contratada o destaque deste imposto no corpo das notas fiscais. As pessoas jurídicas amparadas por isenção, não incidência ou alíquota zero devem informar essa condição no documento fiscal, inclusive o enquadramento legal, sob pena de, se não o fizerem, sujeitarem-se à retenção do IR e das contribuições sobre o valor total do documento fiscal, no percentual total correspondente à natureza do bem ou serviço. Havendo erro no documento de cobrança ou outra circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará com o pagamento pendente até que a licitante/contratada providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, qualquer ônus ao Município contratante.

2.4 O Município poderá sustar o(s) pagamento(s) de qualquer(qualsquer) parcela(s), no caso de inadimplência da CONTRATADA para com o Município na execução deste Contrato, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas em lei.

2.5 Os preços constantes na proposta da CONTRATADA incluem todos os custos diretos e indiretos requeridos para a execução do objeto contratado, constituindo-se na única remuneração devida.

2.8 As despesas decorrentes deste Termo de Contrato, ocorrerão por a seguinte programação: 02.07.12.3610007.2053; elemento de despesa: 3.3.90.30 Material de Consumo, Ficha 148.

2.9 A CONTRATADA deverá obedecer aos itens dispostos no **EDITAL DO PROCESSO LICITATÓRIO 07/2024, NO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR E NO TERMO DE REFERÊNCIA.**

2.12 O contrato regular-se-á pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, e a ele será aplicado, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

2.13 A Administração Pública Municipal convocará o licitante vencedor para assinar o termo de contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo máximo de 03 (três) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021.

2.14 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades legalmente estabelecidas e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade licitante (art. 90, § 5º), sendo que tal regra não se aplicará aos licitantes remanescentes convocados na forma do inciso I do § 4º do art. 90 da Lei nº 14.133/2021.

2.15 Os contratos e seus aditamentos terão forma escrita e serão juntados ao processo que tiver dado origem à contratação, divulgados e mantidos à disposição do público em sítio eletrônico oficial.

2.16 Será admitida a forma eletrônica na celebração de contratos e de termos aditivos, atendidas as exigências legais.

2.17 Os contratos administrativos obedecerão irrestritamente o disposto no art. 92 da Lei nº 14.133/2021.

2.18 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

2.18.1 A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

2.18.2 A CONTRATADA fica obrigada a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições exigidas para a habilitação na licitação.

2.18.3 As obrigações da Contratada constam do **TERMO DE REFERÊNCIA do Edital de Chamada Pública 07/2024.**

2.18 OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

2.19.1 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

2.19.2 Permitir o acesso dos empregados, encarregados e/ou prepostos da CONTRATADA para a execução do contrato;

2.19.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados, encarregados e/ou prepostos da CONTRATADA, desde que inerentes ao objeto do Contrato;

CLÁUSULA TERCEIRA: DA VIGÊNCIA, DA PRORROGAÇÃO E DA FISCALIZAÇÃO

3.1 A fiscalização e gestão do contrato será realizada por meio do servidor do Município:, a qual realizará a conferência do recebimento do serviço.

3.1.1 Caberá a(os) fiscal(is) da contratação, verificar se os itens, objeto do presente CONTRATO, atendem a todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como legitimar a liquidação dos pagamentos devidos ao contratado e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado, orientando as autoridades da necessidade de serem aplicadas sanções ou a rescisão contratual.

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

3.1.3. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal do contrato informará ao gestor, para que sejam adotadas as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

3.1.4. A omissão, total ou parcial, da fiscalização, não eximirá o fornecedor da integral responsabilidade pelos encargos ou serviços que são de sua competência.

3.2 O prazo de vigência da contratação é de **10 (dez) meses contados da data da assinatura do contrato.**

CLÁUSULA QUARTA: OS CASOS DE EXTINÇÃO

4.1 Constituirão motivos para extinção do contrato, devendo ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

a) Não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

b) Desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

c) Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

d) Decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do CONTRATADO;

e) Caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

f) Razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão;

4.2 As hipóteses de extinção a que se referem as letras b, c e d do item anterior observarão as seguintes disposições:

a) Não serão admitidas em caso de calamidade pública, de grave perturbação da ordem interna ou de guerra, bem como quando decorrerem de ato ou fato que o CONTRATADO tenha praticado, do qual tenha participado ou para o qual tenha contribuído;

b) Assegurarão ao CONTRATADO o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até a normalização da situação, admitido o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma da alínea d do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133/2021.

4.3 A CONTRATADA terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

a) Supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras que acarrete modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no art. 125 da Lei nº 14.133/2021;

b) Suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 03 (três) meses;

c) Repetidas suspensões que totalizem 90 (noventa) dias úteis, independentemente do pagamento obrigatório de indenização pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas;

d) Atraso superior a 02 (dois) meses, contado da emissão da nota fiscal, dos pagamentos ou de parcelas de pagamentos devidos pela Administração por despesas de obras, serviços ou fornecimentos;

e) Não liberação pela Administração, nos prazos contratuais, de área, local ou objeto, para execução de obra, serviço ou fornecimento, e de fontes de materiais naturais especificadas no projeto, inclusive devido a atraso ou descumprimento das obrigações atribuídas pelo contrato à Administração relacionadas a desapropriação, a desocupação de áreas públicas ou a licenciamento ambiental.

4.4 A extinção do contrato poderá ser:

a) Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

b) Consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

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

4.5 Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, a CONTRATADA será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:

a) Devolução da garantia;

b) Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;

c) Pagamento do custo da desmobilização.

4.6 A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, as seguintes consequências:

- a) Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
- b) Ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;
- c) Execução da garantia contratual para:
 - I) Ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;
 - II) Pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;
 - III) Pagamento das multas devidas à Administração Pública;
 - IV) Exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;
- d) Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

4.7 A aplicação das medidas previstas nas letras a e b do item anterior ficará a critério da Administração, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta.

4.8 Na hipótese da letra b, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do secretário municipal competente.

4.9 Os emitentes das garantias previstas no art. 96 da Lei nº 14.133/2021 serão notificados pelo CONTRATANTE quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

CLÁUSULA QUINTA: FORO

6. É declarado competente o foro da Comarca de Ouro Preto do Oeste -RO para dirimir qualquer questão contratual.

CLÁUSULA SEXTA: PUBLICAÇÃO

6.1 Este contrato será publicado no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis a contar da assinatura das partes.

Nova União, 30 de Janeiro de 2024.

João José de Oliveira
Prefeito Municipal em exercício

.....
Contratada

Visto Assessora Jurídica da Unidade Gestora



Documento assinado eletronicamente por **LUCINEI GOMES FERREIRA, SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO**, em 30/01/2024 às 08:59, horário de Nova União/RO, com fulcro no art. 18 do [Decreto nº 2430 de 03/08/2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site transparencia.novauniao.ro.gov.br, informando o ID **109042** e o código verificador **08E99CED**.

Referência: [Processo nº 2-7/2024](#).

Docto ID: 109042 v1