



TERMO DE CONTRATO
Lei Nº 14.133, de 1º de abril de 2021

CONTRATO ESCOLAR Nº 09/2026

CONTRATO que fazem entre si o CONSELHO ESCOLAR DA ESCOLA ESTADUAL DE ENSINO FUNDAMENTAL E MEDIO MARIA BALBINA PEREIRA, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ Nº 01.735.911/0001-20, localizado na Rua Maria Balbina Pereira, s/n, Distrito de Santa Luzia do Cariri, na cidade de Serra Branca – PB, neste ato representado pelo Sr. Ronaldo Ferreira da Silva, brasileiro, casado, portador de CPF Nº 050.683.154-00, doravante denominado CONTRATANTE, e de outro lado a Cooperativa COAFAM Cariri com sede no Sítio Poços das Pedras, s/n, Zona Rural – São João do Cariri - PB, inscrita no CPF/CNPJ sob n.º 32.551.912/0001 - 48, doravante denominado CONTRATADO, representada neste ato pelo senhor Valtercio Farias de Araújo, doravante denominado CONTRATADA, resolvem firmar contrato, nos termos do Art. 75, inciso VIII da Lei Nº 14.133/2021, mediante as seguintes cláusulas e condições:

DO OBJETO

Cláusula Primeira. O presente contrato tem por objeto a aquisição e o fornecimento de gêneros alimentícios que integrarão a merenda escolar, com entrega no estabelecimento definido pela **CONTRATANTE**, mediante as condições estabelecidas neste instrumento.

DA DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, QUANTITATIVOS E PREÇO UNITÁRIO E GLOBAL

Cláusula Segunda. A Contratada se obriga a entregar os gêneros alimentícios abaixo descritos com seus respectivos quantitativos e preços unitário e global:



ITEM	DESCRIÇÃO	UND DE MEDIDA	QTDE	VALOR UNIT	VALOR TOTAL	MARCA
01	ABACAXI: de primeira qualidade, in natura, em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta. Apresentando cor e sabor próprio, e grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Unidades com aproximadamente 1,4kg a 1,5kg. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	UNID	05	7,00	35,00	
02	ACEROLA - fruto fresco, de primeira, limpo, de boa qualidade, cor, aroma e sabor característicos da espécie. Apresentar grau de maturidade adequado de tal modo que permita suportar a manipulação, transporte e a conservação para consumo mediato e imediato. Livre de sujidades, larvas e parasitas. Acondicionado em bem. transparente atóxica. De acordo com a Res. 272/2005 da CNNPA.	KG	02	7,00	14,00	
03	ALFACE CRESPA: íntegra, de 1ª qualidade, compacta, firme, com folhas frescas e viçosas, sem perfurações, cortes, tamanho e coloração uniformes. Isenta de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	KG	02	9,00	18,00	
04	BANANA tipo PACOVAN: fruto fresco com apresentação em pencas, de primeira qualidade. Obtendo a cor, o cheiro, o sabor, o tamanho e a coloração uniformes. Com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Isenta de enf., material terroso, sujidades, parasitas, larvas e corpos estranhos aderentes à casca. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. De acordo com a Res. 272/2005 da CNNPA.	KG	04	8,00	32,00	
05	BATATA DOCE: De primeira qualidade, recentemente colhidas, suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, o aroma, o sabor e a cor próprios da espécie. Não possuir quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Devem estar isentas de enfermidades, terra aderente à casca, umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Sem apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Acondicionados em sacos resistentes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	06	5,50	33,00	
06	BATATA INGLÊSA: de primeira, in natura, frescos e com grau de maturação intermediária que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. O produto deve ser de tamanho regular, apresentando cheiro	KG	04	10,00	40,00	



	agradável, consistência firme, isento de lesões, rachaduras e danos físicos. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.					
07	BOLO INGLÊS: composto de açúcar, fermento, manteiga, leite, sal e ovos, elaborado com farinha de trigo especial. Embalagem com data de fabricação e prazo de validade.	KG	04	19,00	76,00	
08	CEBOLINHA: de primeira, fresca, com coloração e tamanho uniformes, devendo ser bem desenvolvida típica de variedade. Molho apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA. Bem. de 500g.	MOLHO	02	4,00	8,00	
09	CENOURA: in natura, porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme. Apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem apresentar casca e polpa intactas e firmes, acondicionadas em embalagens transparentes atóxicas de 1kg.	KG	02	8,50	17,00	
10	CEBOLA BRANCA: extra, de primeira qualidade com grau médio de amadurecimento, compacta e firme, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda e sem rama. Não podendo apresentar lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionados em embalagens transparentes atóxicas. Embalagens de 1kg.	KG	02	7,80	15,60	
11	CHUCHU: porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, com a casca e polpa intactas, apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem estar acondicionados em embalagens transparentes atóxicas.	KG	02	5,20	10,40	
12	COENTRO: deverão estar frescas e sãs, intactas e firmes, viçosas, de cor verde brilhante, com coloração unif. e sem sinais de amarelecimento. Não poderão estar danificadas e nem apresentar podridão, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à sup., umidade externa anormal e resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas. Não deverão apresentar parasitas ou larvas, acondicionados em embalagens transp.. atóxicas. Bem. de 500g.	MOLHO	02	5,00	10,00	
13	COUVE FOLHA: tipo manteiga, de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvida,	KG	02	7,00	14,00	



	firme e intacta. Isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte de acordo com a Res. 272/2005 da CNNPA.					
14	FEIJÃO tipo MACASSAR: tipo 1, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente de grãos inteiros, sadios, novos, com umidade permitida de 15%, isento de material terroso, sujidades e misturas de outras espécies. Produto com identificação, peso líquido de 1kg e com prazo de validade.	KG	02	10,00	20,00	
15	GOIABA: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem apresentar casca e polpa intactas e firmes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	02	6,00	12,00	
16	LARANJA PÊRA: fruto fresco, com a casca e polpa intactas e firmes, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, possuindo aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto.	KG	02	6,00	12,00	
17	MACAXEIRA: raízes com porte médio de boa qualidade, fresco e firme. Com aroma, sabor e cor próprios da espécie. Apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Acondicionados em sacos resistentes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	02	6,00	12,00	
18	MAMÃO, tipo FORMOSA, de primeira qualidade, com aspecto, cor, sabor e cheiro próprios. Bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes. Devem estar livres de sujidades, parasitas, larvas, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acond. em embalagem transparente atóxica. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	02	5,00	10,00	
19	MELANCIA: fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita	KG	04	7,00	28,00	



	suportar a manipulação, o transporte e a conservação em cond. adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. De acordo com a Res. 272/2005 da CNNPA.					
20	MELÃO AMARELO: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e apresentando grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acond. em caixas plásticas padrões.	KG	06	6,00	36,00	
21	OVO DE GRANJA: extra, pesando no mínimo 50 (cinquenta) gramas por unidade; isento de sujidades, fungos, substâncias tóxicas e possuindo cheiro e sabor normais. Acondicionado em embalagens apropriadas (30 unidades), com prazo mínimo de validade de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega, não podendo conter casca trincada ou quebrada, de 1º qualidade. Devendo conter o selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou os dispositivos legais de registro no SIM, SIE ou SIF e Inspeção sanitária. Obrigat. conter o Selo da Agricultura Familiar.	UNID.	03	32,00	96,00	
22	PIMENTÃO: fruto de porte médio/grande de boa qualidade, fresco e firme. Apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, devem estar com a casca intacta e firme. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	02	6,50	13,00	
23	POLPA de fruta sabor ACEROLA: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Possuindo aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a - 18°C, com validade mínima de 144 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e	PCT	02	14,00	28,00	



	fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atend. ao consumidor).					
24	POLPA de fruta sabor CAJÁ: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18º C, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	02	18,00	36,00	
25	POLPA de fruta sabor CAJU: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Possuindo aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18ºC, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: identificação do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	PCT	02	16,00	32,00	
26	POLPA de fruta sabor GOIABA: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e são, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar. Possuindo aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a -18ºC, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 1Kg, e suas condições e espec. deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, nº do lote, data de fabricação, validade, peso, composição e telefone do SAC (serviço de atend. ao consumidor).	PCT	02	14,00	28,00	
27	QUEIJO COALHO: Produto derivado do leite de vaca, em peça, pré-cozido, embalado com plástico filme, com barreira termo encolhível, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo,	KG	04	42,00	168,00	



	garantindo assim a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, proc., informação nutricional, número de lote, data de validade, quant. do produto, número do registro no Ministério da Agricultura SIF/SEIPOA/SIE/SIM e carimbo de inspeção.					
28	TOMATE: de início de maturação, fruto de porte médio/grande (gráudo, aroma, cor e sabor próprios da espécie) de boa qualidade, fresco e firme, apresentando tamanho uniforme e grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Devem apresentar casca e polpa intactas e firmes. De acordo com a Resolução 272/2005 da CNNPA.	KG	06	9,00	54,00	

VALOR GLOBAL: R\$ 908,00 (Novecentos e oito reais).

DO PEDIDO E ENTREGA DO OBJETO

Cláusula Terceira. O pedido dos gêneros alimentícios será efetuado mediante solicitação do **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** e terá por base as necessidades de aquisição daquela.

Parágrafo Primeiro. A entrega do objeto deverá ser efetuada de uma só vez pela **CONTRATADA**, de acordo com o quantitativo solicitado, diretamente no estabelecimento de ensino indicado pela **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 05 (dias) dias após a formalização do pedido.

Parágrafo Segundo. A **CONTRATADA** obriga-se a entregar os gêneros alimentícios de acordo com as quantidades e especificações constantes da proposta e demais condições estabelecidas neste contrato, em perfeitas condições de uso, observando-se a qualidade, confecção, dimensões, acabamento, embalagem, conservação e prazo de validade.

DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Cláusula Quarta. O custo total do presente contrato fica limitado a **R\$ 908,00 (Novecentos e oito reais)**, a serem pagos de acordo com o quantitativo entregue, mediante solicitação da **CONTRATANTE**.

Cláusula Quinta. O pagamento deverá ser efetuado, em moeda corrente, por meio de Ordem Bancária, após a apresentação de fatura/Nota Fiscal, em duas (02) vias, após atesto da autoridade competente de que o fornecimento foi efetivado a contento.



Cláusula Sexta. O pagamento será efetuado, pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** tão somente da parte do objeto devidamente entregue, no prazo máximo de 05 (cinco) dias do recebimento do produto pela **CONTRATANTE**, nas condições estabelecidas neste contrato, suspendendo-o caso haja irregularidade fiscal da **CONTRATADA**, durante toda a vigência deste contrato.

DO REAJUSTE

Cláusula Sétima. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 31 / 12 / 2026.

Cláusula Oitava. Os valores contratados só poderão ser alterados para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data de apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de dispositivos legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

DOS RECURSOS FINANCEIROS

Cláusula Nona. Os recursos para execução deste Contrato advirão do Programa Estadual de Alimentação Escolar do Estado da Paraíba - PEA/E/PB, Resolução CD/FNDE Nº 06/2020, disponibilizados pela Secretaria de Estado da Educação ao Conselho da Escola Estadual de Ensino Fundamental e Médio Maria Balbina Pereira.

DA GARANTIA DOS PRODUTOS

Cláusula Décima. Como garantia, a **CONTRATADA** obriga-se a proceder, **sem ônus para a CONTRATANTE**, a substituição do material/produtos alimentícios, que estiver em **desacordo com o objeto contratado, nos prazos definidos neste contrato**, sem que tal ação implique na liberação da responsabilidade da **CONTRATADA**.

DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

Cláusula Décima Primeira. A **CONTRATADA** fica obrigada a cumprir fielmente o orçamento encartado no Processo Administrativo n.º 01/2026, que passa a fazer parte integrante do presente Contrato.

Cláusula Décima Segunda. São Responsabilidades da **CONTRATADA**:

- I - Entregar os gêneros alimentícios segundo a quantidade, especificação e demais condições estabelecidas neste contrato, observando o melhor padrão de qualidade do produto licitado;
- II - Responsabilizar-se pela qualidade dos produtos fornecidos e, no caso de desvio das especificações do objeto licitado, promover a imediata correção ou troca do produto;
- III - reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato quando existirem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de material



empregado;

IV - Responsabilizar-se pela entrega do material licitado no local definido pela **CONTRATANTE**, arcando com todos os custos necessários ao cumprimento desse mister;

V – Arcar com encargos trabalhistas, previdenciários e fiscais, resultantes da execução salarial que possa advir durante a vigência deste Contrato.

VI - Comparecer ao juízo ou ao Sindicato dos Empregados, em caso de reclamação Trabalhista, derivada deste contrato e assumir toda responsabilidade perante os autores e reclamantes, excluindo a **CONTRATANTE** e assumindo integralmente a responsabilidade por quaisquer pagamentos ou obrigações devidas;

VII - manter, durante toda a execução do contrato, as condições da proposta apresentada, assim como as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

VIII - indenizar quaisquer danos e prejuízos causados por ação ou omissão dos seus empregados, na execução dos serviços a seu cargo, independente de outras comunicações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

IX - Fazer prova do recolhimento da Taxa de Processamento da Despesa Pública (TPDP), de acordo com o art. 3º, da Lei Estadual nº 7.947/2006, antes do pagamento que lhe for devido.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Cláusula Décima Terceira. A **CONTRATANTE** fica obrigada a:

I - Solicitar o produto à **CONTRATADA**, enviando a necessária Nota de Empenho para a consecução da compra;

II - Informar à **CONTRATADA**, por intermédio do órgão responsável, toda e qualquer irregularidade do material entregue, solicitando sua imediata correção ou substituição;

III - efetuar o pagamento devido à **CONTRATADA**, na conformidade do disposto neste instrumento.

DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Cláusula Décima Quarta. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Nº 14.133, de 2021, o **CONTRATADO** que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;



- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

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

- a) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- b) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);
- c) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- d) A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- e) Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- f) Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021).
- g) Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).
- h) Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 05 (dias) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- i) A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- f) Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos



na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

- g) A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)
- h) O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)
- i) As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

DA CLÁUSULA RESOLUTIVA

Cláusula Décima Quinta. A **CONTRATANTE** poderá rescindir o presente Contrato, independente de interpelação judicial e de pagamento de quaisquer indenizações, no caso de conclusão do processo licitatório no decorrer do ano letivo ou do exercício financeiro, e se a **CONTRATADA**:

- I** - após a assinatura do contrato, se recusar a fornecer o objeto contratado, ou o forneça em desacordo com as especificações estabelecidas neste contrato;
- II** - reiteradamente houver registro de ocorrências relacionadas com a execução do contrato, anotado pela CONTRATANTE, conforme preceituado no Art. 155, da Lei nº 14.133/21;
- III** - houver decretação de falência, pedido de concordata ou instauração de insolvência civil;
- IV** - houver modificação da finalidade da empresa que, a juízo da Administração, prejudique a execução do contrato;
- V** - houver suspensão da sua execução, por ordem escrita da Administração, por período superior a 120 (cento e vinte dias) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra.
- VI** - Infringir obrigações contratuais ou legais que tornem o presente Contrato prejudicial aos interesses do Estado da Paraíba;
- VII** - Ceder ou transferir, no todo ou em parte, os serviços ora contratados, sem a prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;
- VIII** - Descumprir qualquer das Cláusulas do presente Contrato.



Parágrafo Primeiro. A alegação de caso fortuito ou força maior para efeito de isenção de responsabilidade, em caso de inadimplência contratual, **só será considerada mediante justificativa escrita aceita pela CONTRATANTE.**

Parágrafo Segundo. Poderá haver rescisão amigável do presente Contrato, por comum acordo entre as partes ou para atender conveniência Administrativa.

DA FISCALIZAÇÃO

Cláusula Décima sexta. Fica assegurado à **CONTRATANTE**, o direito de acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato, designando representante desta para o fim a que se destina esta cláusula.

Parágrafo Primeiro. A **CONTRATANTE** poderá submeter a exame de laboratório, ou exame específico, os produtos entregues, objetivando assegurar o melhor padrão de qualidade e a obediência às especificações exigidas dos produtos.

DA VIGÊNCIA

Cláusula Décima Sétima. O prazo de vigência do presente Contrato será da data da assinatura deste termo até 30 de dezembro do corrente ano, não sendo admitida sua prorrogação.

DA PUBLICAÇÃO

Cláusula Décima Oitava. A **CONTRATANTE** fará, obrigatoriamente, a publicação do EXTRATO DO CONTRATO no Diário Oficial do Estado, em cumprimento à Lei n.º 14.133/2021.

DO FORO. (Art. 92, §1º).

Cláusula Décima Nona. Fica eleito o Foro da Justiça Federal na Seção Judiciária de João Pessoa/PB, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, § 1º da Lei nº 14.133/2021.

Serra Branca – PB, 27 de março de 2026.

Ronaldo Ferreira da Silva

Representante legal do **CONTRATANTE**



**GOVERNO
DA PARAÍBA**

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO



Documento assinado digitalmente
VALTERCIO DE FARIAS ARAUJO
Data: 21/10/2026 11:22:56-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Representante legal do **CONTRATADO**

TESTEMUNHAS:

Jose Eulógio Filho

023-657-264-45

Remildo Alves da Silva

095 338 684 -25

