ANEXO IV — MINUTA DO CONTRATO

IDENTIFICAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO
nº 010/2026

DISPENSA DE LICITAÇÃO
nº 009/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO
nº _____/2026

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº _____/2026, QUE FAZEM ENTRE SI A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO/MG, POR INTERMÉDIO DE SEU PRESIDENTE, E _____, PARA O FORNECIMENTO CONTÍNUO E PARCELADO DE PÃES E LANCHES.

PREÂMBULO

A CÂMARA MUNICIPAL DE SÃO GERALDO/MG, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o nº 03.528.421/0001-88, com sede na Rua Coronel Eduardo Rabelo, nº 55, Bairro Santo Antônio, CEP 36530-000, São Geraldo/MG, neste ato representada por seu Presidente, FELIPE FERREIRA MARTINS, doravante denominada CONTRATANTE, e _____, inscrito(a) no CNPJ/CPF sob o nº _____, com sede ou domicílio na _____, doravante denominado(a) CONTRATADO(A), neste ato representado(a) por _____, conforme atos constitutivos ou procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta do Processo Administrativo nº 010/2026 e da Dispensa de Licitação nº 009/2026, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA — DO OBJETO (ART. 92, I E II)

1.1. Constitui objeto deste contrato o fornecimento contínuo e parcelado de pães e lanches, pelo período de 12 (doze) meses, destinados ao consumo diário dos servidores e ao atendimento das reuniões institucionais e demais eventos promovidos pela Câmara Municipal de São Geraldo/MG, em lote único composto por 11 (onze) itens, conforme especificações, quantidades estimadas e condições de entrega do Termo de Referência.

OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor unitário	Valor total
1	PÃO FRANCÊS. Pão francês de sal, tipo tradicional, peso aproximado de 50 g por unidade após assado, tamanho médio e padronizado entre as unidades entregues. Casca dourada e crocante, miolo claro, macio e integralmente assado, sem partes cruas, massudas ou com odor ácido. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, fermento biológico e melhorador de farinha, sem recheio e sem cobertura. Produzido no dia da entrega e assado, no máximo, 2 (duas) horas antes do horário de entrega, de modo que chegue à Câmara Municipal ainda quente e crocante. Acondicionado em embalagem própria para contato com alimentos, limpa, íntegra e que preserve o calor e a crocância durante o transporte. FORMA DE COTAÇÃO E MEDIÇÃO: o preço é cotado por unidade; a entrega diária é de 5 (cinco) pães por dia de expediente, podendo o quantitativo ser ajustado pela requisição, respeitado o limite da quantidade estimada. NÃO SERÃO ACEITOS: pães do dia anterior, amanhecidos, requentados, ressecados, murchos, com casca mole ou borrachuda, nem pães oriundos de massa congelada previamente assada e reaquecida.	UN	1.200	R$	R$

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor unitário	Valor total
2	SALGADINHO FRITO. Mini salgados variados fritos, com aproximadamente 20 g a 25 g cada unidade, em tamanho padronizado tipo festa ou coquetel. Sabores aceitos, a serem fornecidos em quantidade variada conforme indicado na requisição: coxinha de frango, risole (carne, queijo, palmito ou camarão), enroladinho de presunto e queijo ou de salsicha, bolinha de queijo, meia-lua, croquete de carne, quibe e pastel de queijo, carne, milho ou frango. Preparados e fritos no mesmo dia do consumo e entregues quentes, prontos para servir. Fritos em óleo vegetal limpo e próprio para consumo, escorridos, sem excesso de gordura na superfície e sem sabor ou odor de óleo saturado ou queimado. Massa integralmente cozida e recheio em quantidade proporcional, perceptível em todas as unidades. Acondicionados em embalagem própria para alimentos quentes, que permita o escoamento do vapor sem umedecer o empanado. NÃO SERÃO ACEITOS: salgados fritos no dia anterior, requentados, encharcados de óleo, escuros por reaproveitamento de óleo ou com empanamento solto.	KG	80	R$	R$
3	SALGADINHO ASSADO. Mini salgados variados assados, com aproximadamente 20 g a 25 g cada unidade, em tamanho padronizado tipo festa ou coquetel. Sabores aceitos, a serem fornecidos em quantidade variada conforme indicado na requisição: croissant de presunto e queijo, folhado, esfiha de carne ou frango, empadinha de frango ou palmito e pastel assado de queijo, carne, milho ou frango. Preparados e assados no mesmo dia do consumo e entregues quentes, prontos para servir. Massa integralmente assada, dourada e uniforme, sem partes cruas, queimadas ou ressecadas, com recheio perceptível em todas as unidades. Acondicionados em embalagem própria para alimentos quentes. NÃO SERÃO ACEITOS: salgados assados no dia anterior ou requentados.	KG	80	R$	R$
4	BOLO OU TORTA SALGADA (FRIA). Torta salgada fria, NÃO ASSADA, montada em camadas alternadas de pão de forma sem casca e recheio cremoso, em formato retangular, com altura mínima de 3 (três) camadas de recheio. Recheio padrão de frango desfiado e temperado, incorporado a creme à base de maionese, com vegetais em cubos (milho, ervilha, cenoura, pimentão ou azeitona), distribuído de modo uniforme em todas as camadas. Outros recheios aceitos, conforme indicado na requisição, sempre na versão fria e cremosa: atum, palmito, presunto e queijo ou legumes. Cobertura de creme à base de maionese aplicada sobre toda a superfície e as laterais da peça, finalizada com batata palha crocante ou queijo parmesão ralado, conforme indicado na requisição. Montada no máximo 12 (doze) horas antes da entrega e mantida sob refrigeração desde o preparo até o momento da entrega, inclusive durante o transporte. A finalização crocante da cobertura é aplicada em momento próximo à entrega, de modo que chegue à Câmara Municipal sem umedecimento. Entregue em peça inteira pronta para fatiar ou já fatiada em porções individuais de aproximadamente 100 g, conforme indicado na requisição, acondicionada em travessa ou embalagem descartável apropriada, com tampa. NÃO SERÃO ACEITAS: tortas com pão ressecado ou esfarelando, recheio escasso ou concentrado em um único ponto da peça, creme talhado ou com separação de líquido, cobertura murcha ou umedecida, nem peças entregues sem refrigeração.	KG	50	R$	R$
5	PÃO DE QUEIJO. Pão de queijo assado, tamanho coquetel, com aproximadamente 25 g a 30 g cada unidade após assado. Ingredientes básicos: polvilho azedo e/ou doce, queijo (minas padrão, meia cura ou mussarela), ovos, leite, óleo ou gordura e sal, com sabor de queijo perceptível. Assado em horário o mais próximo possível da entrega e entregue quente, com casca levemente crocante e interior macio e aerado. Acondicionado em embalagem própria para alimentos quentes. NÃO SERÃO ACEITOS: pães de queijo requentados, murchos, solados, ressecados, queimados na base ou com massa crua no interior.	KG	50	R$	R$
6	BOLO DOCE RECHEADO. Bolo doce recheado, assado em forma redonda com orifício central, com peso de 2,0 kg por unidade, formato que permite o fatiamento em porções uniformes para servir. Massa fofa e úmida, com recheio entre as camadas e cobertura, aplicados de modo uniforme em toda a peça. Sabores aceitos, conforme indicado na requisição: chocolate, brigadeiro, leite ninho com morango, doce de leite, abacaxi, coco, limão, prestígio ou outro sabor tradicional previamente acordado com o setor requisitante. Fabricado no máximo 24 (vinte e quatro) horas antes da data agendada para a entrega, com validade mínima de 3 (três) dias a contar da entrega. Entregue em embalagem rígida própria para bolo (cinta ou caixa), limpa e íntegra, que preserve o formato e a cobertura durante o transporte. NÃO SERÃO ACEITOS: bolos com massa seca, solada ou esfarelando, recheio escasso ou ausente em parte da peça, cobertura derretida ou danificada, nem bolos com data de fabricação anterior à permitida.	UN	20	R$	R$
7	MINI HAMBÚRGUER. Mini hambúrguer montado, tipo lanche individual, com peso aproximado de 90 g a 110 g por unidade. Pão próprio para hambúrguer, tipo brioche ou tradicional, com aproximadamente 7 cm a 9 cm de diâmetro, macio e fresco, produzido no dia. Hambúrguer de carne bovina grelhado, com no mínimo 50 g por unidade, inteiramente cozido, acrescido de queijo tipo mussarela, prato ou cheddar derretido. Pode ser montado com alface fresca e higienizada, bem como com molho, tomate ou cebola, conforme indicado na requisição. Montado no dia do consumo e entregue quente, embalado individualmente em papel próprio para alimentos. NÃO SERÃO ACEITOS: lanches montados no dia anterior, com pão ressecado ou úmido, carne crua no interior, queijo não derretido ou alface murcha, escurecida ou sem higienização.	UN	500	R$	R$

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Valor unitário	Valor total
8	SANDUÍCHE NATURAL. Sanduíche natural com peso aproximado de 120 g a 150 g por unidade, em pão de forma integral ou tradicional, pão sírio ou massa tipo wrap. Recheios aceitos, conforme indicado na requisição: frango desfiado com creme ou requeijão, peito de peru com queijo branco, atum ou pasta de ricota, acompanhados de vegetais frescos e higienizados (alface, cenoura, tomate ou milho). Montado no máximo 12 (doze) horas antes da entrega e mantido sob refrigeração desde o preparo até o momento da entrega, inclusive durante o transporte. Embalado individualmente em filme ou embalagem lacrada, com identificação do sabor, da data de fabricação e da data de validade. NÃO SERÃO ACEITOS: sanduíches com pão umedecido pelo recheio, vegetais murchos ou escurecidos, embalagem violada, nem unidades entregues sem refrigeração.	UN	250	R$	R$
9	EMPADÃO INDIVIDUAL. Empadão individual assado, com peso aproximado de 150 g a 180 g por unidade, massa amanteigada, dourada e integralmente assada. Sabores aceitos, conforme indicado na requisição: frango, frango com catupiry ou requeijão, presunto e mussarela, palmito, carne ou outro sabor tradicional previamente acordado com o setor requisitante. Recheio em quantidade proporcional, preenchendo todo o interior da peça, sem excesso de massa. Assado no mesmo dia do consumo e entregue quente, em embalagem individual própria para forno (alumínio ou papel-cartão). NÃO SERÃO ACEITOS: empadões com massa crua ou queimada, recheio escasso, ressecado ou com separação de gordura.	UN	250	R$	R$
10	TORTA DE PURÊ DE BATATA. Torta de purê de batata, formato retangular, com dimensão aproximada de 125 x 95 x 25 mm e capacidade volumétrica aproximada de 220 ml. Recheada com carne moída ou frango desfiado temperados, conforme indicado na requisição, e coberta com queijo tipo mussarela derretido e gratinado. Purê de batata de consistência firme e homogênea, sem grumos e sem separação de água. Assada no mesmo dia do consumo e entregue quente, em embalagem individual própria para forno (alumínio ou papel-cartão). NÃO SERÃO ACEITAS: tortas com recheio escasso, cobertura de queijo ausente ou não derretida, purê ressecado ou com liberação de líquido na embalagem.	UN	250	R$	R$
11	MISTO QUENTE. Misto quente com peso aproximado de 100 g a 120 g por unidade, em pão de forma tradicional ou integral, fresco e macio. Recheio de presunto e queijo tipo mussarela, em camadas que cubram toda a área do pão. Prensado ou grelhado em chapa ou sanduicheira, com pão dourado e queijo derretido. Preparado em horário o mais próximo possível da entrega e entregue quente, embalado individualmente em papel próprio para alimentos. NÃO SERÃO ACEITOS: mistos preparados com antecedência e requentados, com pão queimado, encharcado de gordura ou com queijo não derretido.	UN	250	R$	R$
VALOR GLOBAL ESTIMADO				R$	

1.2. As especificações completas de cada item, os prazos de preparo, as condições de acondicionamento, transporte e temperatura e as demais condições de execução são as do Termo de Referência e do pedido de cotação a ele anexo, que integram este contrato independentemente de transcrição.

1.3. Os valores do quadro acima serão preenchidos com os valores da proposta vencedora, respeitado o valor máximo estimado de R$ 21.900,00 para o lote e os valores unitários máximos estimados de cada item no Termo de Referência.

1.4. As quantidades acima são estimativas para 12 (doze) meses e não obrigam a CONTRATANTE a adquiri-las integralmente. O fornecimento é parcelado, mediante requisição, e a execução de quantidade inferior à estimada não gera ao(à) CONTRATADO(A) direito a indenização pelo saldo não executado.

1.5. VINCULAM ESTA CONTRATAÇÃO, INDEPENDENTEMENTE DE TRANSCRIÇÃO

- o Termo de Referência e o pedido de cotação a ele anexo;
- o Aviso de Contratação Direta nº 009/2026 e seus anexos;
- a proposta apresentada pelo(a) CONTRATADO(A);
- eventuais anexos dos documentos acima.

CLÁUSULA SEGUNDA — DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste contrato é de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133/2021 e a disponibilidade de créditos orçamentários.

2.2. Por se tratar de fornecimento contínuo, o contrato poderá ser prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que a autoridade competente

ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o(a) CONTRATADO(A) ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

CLÁUSULA TERCEIRA — DO LOCAL, DOS HORÁRIOS E DO MODELO DE EXECUÇÃO (ART. 92, IV)

3.1. Os produtos serão entregues na sede da Câmara Municipal de São Geraldo/MG, na Rua Coronel Eduardo Rabelo, nº 55, Bairro Santo Antônio, São Geraldo/MG, CEP 36.530-000.

3.2. ITEM 1 (PÃO FRANCÊS): entrega diária, de segunda a sexta-feira, às 8h, em todos os dias de expediente da Câmara Municipal, na quantidade de 5 (cinco) unidades por dia. Os pães devem ser entregues quentes e crocantes, assados no máximo 2 (duas) horas antes da entrega e acondicionados em embalagem que preserve o calor. Não haverá entrega em sábados, domingos, feriados, pontos facultativos e dias de recesso ou suspensão do expediente comunicados previamente pela CONTRATANTE.

3.3. ITENS 2 A 11: entrega nos dias de reunião institucional ou evento, mediante pedido pela fiscalização com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, que indicará os itens, os sabores, as quantidades e o horário, normalmente entre 18h30 e 19h. Os itens servidos quentes devem chegar quentes, e os itens 4 e 8 devem ser transportados e entregues sob refrigeração.

3.4. Os produtos devem ser frescos, de primeira qualidade e produzidos no dia do consumo, observados os prazos de preparo de cada item previstos no Termo de Referência. É vedado o fornecimento de produtos reaproveitados, requentados, do dia anterior ou fora do prazo de validade.

3.5. O atraso na entrega que inviabilize o consumo no horário previsto equivale à inexecução do respectivo pedido, sujeitando o(a) CONTRATADO(A) às sanções previstas neste contrato.

CLÁUSULA QUARTA — DO MODELO DE GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO (ART. 92, VII E XVIII)

4.1. A fiscalização da execução contratual caberá ao servidor DIOGO VICTAL GUELLI, designado por portaria da autoridade competente, nos termos do art. 117 da Lei nº 14.133/2021, a quem competirá fiscalizar os itens 2 a 11, conferir diariamente a entrega do pão francês quanto a quantidade, horário e qualidade, verificar a conformidade e a temperatura dos produtos, atestar as notas fiscais e registrar as ocorrências.

4.2. A gestão do contrato caberá ao servidor DIOGO VICTAL GUELLI, a quem competirá coordenar a execução, decidir sobre as ocorrências registradas pela fiscalização e instruir as providências relativas às sanções, às alterações, às prorrogações e à extinção contratual, submetidas à autoridade competente quando for o caso.

4.3. O(A) CONTRATADO(A) indicará preposto e meio de contato hábil para o recebimento das requisições.

4.4. A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não exclui nem reduz a responsabilidade do(a) CONTRATADO(A) pela perfeita execução do objeto.

CLÁUSULA QUINTA — DO RECEBIMENTO DO OBJETO (ART. 140)

5.1. O objeto será recebido provisoriamente pelo fiscal do contrato a cada entrega, mediante conferência de itens, quantidades, horário, temperatura, acondicionamento e conformidade com o Termo de Referência, com registro em relatório de fiscalização.

5.2. O recebimento definitivo ocorrerá mensalmente, em até 5 (cinco) dias úteis contados do fim de cada mês de fornecimento, mediante termo detalhado que consolide as entregas aceitas no período, e autoriza o atesto da nota fiscal.

5.3. O produto em desacordo com as especificações, fora do horário, frio quando deva ser entregue quente, sem refrigeração quando exigida ou impróprio para consumo será recusado no ato da entrega, ficando o(a) CONTRATADO(A) obrigado(a) a substituí-lo, às suas expensas, em tempo hábil para o consumo no horário previsto.

5.4. Não sendo possível a substituição em tempo hábil, a entrega será considerada não executada, sem pagamento correspondente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

CLÁUSULA SEXTA — DO PREÇO (ART. 92, V)

6.1. O valor total estimado deste contrato é de R$ _____ (_____), correspondente ao lote único da proposta vencedora, respeitado o valor máximo estimado de R$ 21.900,00 (vinte e um mil e novecentos reais).

6.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive insumos, embalagens, transporte, entrega no local indicado, tributos e encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes.

CLÁUSULA SÉTIMA — DO PAGAMENTO (ART. 92, V E VI)

7.1. O pagamento será efetuado mensalmente, pelas quantidades efetivamente entregues e aceitas no mês, apuradas pelos registros diários de entrega do pão francês e pelas requisições dos itens 2 a 11 atendidas, multiplicadas pelos preços unitários da proposta vencedora.

7.2. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias corridos contados da apresentação da nota fiscal ou documento equivalente, após o recebimento definitivo e o atesto do fiscal do contrato, por crédito em conta corrente de titularidade do(a) CONTRATADO(A), indicada na proposta.

7.3. O pagamento fica condicionado à manutenção das condições de habilitação exigidas na contratação, verificadas preferencialmente por consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

7.4. É vedado o pagamento antecipado, parcial ou total. Não haverá pagamento por quantidades não requisitadas ou não entregues.

CLÁUSULA OITAVA — DO REAJUSTE (ART. 92, V)

8.1. Os preços são fixos e irreajustáveis pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data do orçamento estimado.

8.2. Decorrido esse prazo, inclusive em caso de prorrogação contratual, os preços poderão ser reajustados, mediante requerimento do(a) CONTRATADO(A), pela variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), apurado pelo IBGE, ou de outro índice oficial que venha a substituí-lo, com data-base vinculada à data do orçamento estimado (art. 25, § 7º, e art. 92, § 3º, da Lei nº 14.133/2021). Os reajustes subsequentes observarão o interregno mínimo de 12 (doze) meses e serão formalizados por apostila.

8.3. Fica ressalvado o direito ao reequilíbrio econômico-financeiro na hipótese do art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021, mediante requerimento fundamentado e devidamente comprovado.

CLÁUSULA NONA — DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE (ART. 92, X, XI E XIV)

9.1. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo(a) CONTRATADO(A), de acordo com este contrato e seus anexos;
- emitir os pedidos dos itens 2 a 11 com a antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, indicando itens, sabores, quantidades e horário;
- informar previamente ao(à) CONTRATADO(A) as datas de recesso, ponto facultativo e suspensão do expediente, em que não haverá entrega do item 1;
- designar o fiscal do contrato;
- receber os produtos, conferi-los e recusar os que estiverem em desconformidade;
- efetuar o pagamento no prazo, na forma e nas condições estabelecidos neste contrato;
- aplicar ao(à) CONTRATADO(A) as sanções previstas em lei e neste contrato, assegurados o contraditório e a ampla defesa;

- decidir, de forma expressa e motivada, as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato no prazo de 30 (trinta) dias, admitida prorrogação motivada por igual período;
- responder aos pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

9.2. A CONTRATANTE não responderá por compromissos assumidos pelo(a) CONTRATADO(A) com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, nem por danos causados a terceiros por ato do(a) CONTRATADO(A), de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA — DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA (ART. 92, XIV, XVI E XVII)

10.1. SÃO OBRIGAÇÕES DO(A) CONTRATADO(A), ALÉM DAS DEMAIS PREVISTAS NESTE CONTRATO E NO TERMO DE REFERÊNCIA

- entregar o pão francês diariamente às 8h, nos dias de expediente, quente e crocante, na quantidade de 5 (cinco) unidades por dia;
- entregar os itens 2 a 11 conforme as requisições, no dia e no horário indicados, observados os prazos de preparo de cada item;
- fornecer os produtos frescos, em perfeitas condições de consumo e em estrita conformidade com as especificações do Termo de Referência;
- preparar, manipular, acondicionar e transportar os produtos com observância das boas práticas de manipulação de alimentos e da legislação sanitária vigente, mantendo os itens quentes aquecidos e os itens 4 e 8 sob refrigeração até a entrega;
- substituir, às suas expensas e em tempo hábil para o consumo, os produtos recusados;
- arcar com todas as despesas de insumos, embalagens, transporte, tributos e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais;
- comunicar à fiscalização, por escrito e de imediato, qualquer fato que impossibilite a entrega, com a devida comprovação;
- atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou pelo gestor do contrato e prestar os esclarecimentos solicitados;
- responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto e por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE ou a terceiros, inclusive pela sanidade dos alimentos fornecidos;
- apresentar, junto com a nota fiscal, quando não for possível a verificação por sítios eletrônicos oficiais, as provas de regularidade perante a Fazenda Nacional, o FGTS e a Justiça do Trabalho;
- manter, durante toda a vigência do contrato, as condições exigidas para a habilitação;
- indicar preposto e meio de contato para recebimento das requisições;
- não utilizar trabalho de menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos, nem trabalho de menor de 18 (dezoito) anos em atividade noturna, perigosa ou insalubre;
- cumprir a legislação federal, estadual e municipal aplicável, inclusive a sanitária.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA — DA GARANTIA DE EXECUÇÃO (ART. 92, XII)

11.1. Não será exigida garantia de execução contratual, considerados a natureza do fornecimento, o baixo grau de complexidade do objeto e o valor da contratação, em observância aos princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA — DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (ART. 92, XIV)

12.1. COMETE INFRAÇÃO ADMINISTRATIVA, NOS TERMOS DA LEI Nº 14.133/2021, O(A) CONTRATADO(A) QUE

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à CONTRATANTE, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;

- d) ensejar o retardamento da execução do objeto 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 2013.

12.2. SERÃO APLICADAS AS SEGUINTES SANÇÕES

- advertência, na hipótese da alínea "a", quando não se justificar penalidade mais grave (art. 156, § 2º);
- impedimento de licitar e contratar, nas hipóteses das alíneas "b", "c" e "d", quando não se justificar penalidade mais grave (art. 156, § 4º);
- declaração de inidoneidade para licitar e contratar, nas hipóteses das alíneas "e", "f", "g" e "h", bem como nas das alíneas "b", "c" e "d" que justifiquem penalidade mais grave (art. 156, § 5º);
- multa, na forma do item 12.3.

12.3. PERCENTUAIS DE MULTA

Infração (item 12.1)	Multa	Base de cálculo
alínea "a" — inexecução parcial (entrega não realizada, incompleta ou recusada e não substituída)	5%	valor da requisição ou da entrega diária inadimplida
alínea "d" — retardamento da execução sem motivo justificado	7,5%	valor da requisição ou da entrega diária em atraso
alínea "b" — inexecução parcial com grave dano	10%	valor total do contrato
alíneas "e" a "h" — documentação ou declaração falsa, fraude, conduta inidônea e ato lesivo	10%	valor total do contrato
alínea "c" — inexecução total	20%	valor total do contrato

12.4. Considerada a natureza do objeto, cuja utilidade se realiza no dia e no horário do consumo, caracterizam inexecução parcial com grave dano, na forma da alínea "b" do item 12.1, a falta de entrega dos lanches requisitados para reunião institucional ou evento e a reincidência na falta de entrega do pão francês por mais de 3 (três) dias de expediente no mesmo mês. A interrupção injustificada do fornecimento por mais de 10 (dez) dias de expediente caracteriza inexecução total, na forma da alínea "c".

12.5. A multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções (art. 156, § 7º), e sua aplicação não exclui a obrigação de reparação integral do dano causado à CONTRATANTE (art. 156, § 9º).

12.6. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da intimação (art. 157). Para as sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade, observar-se-á o procedimento do art. 158.

12.7. Se a multa e as indenizações cabíveis forem superiores ao pagamento devido, a diferença será cobrada judicialmente, facultado o recolhimento administrativo no prazo de 30 (trinta) dias contados da comunicação (art. 156, § 8º).

12.8. NA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES SERÃO CONSIDERADOS (ART. 156, § 1º)

- a natureza e a gravidade da infração cometida;
- as peculiaridades do caso concreto;
- as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- os danos dela decorrentes para a CONTRATANTE;
- a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade.

12.9. A CONTRATANTE informará e manterá atualizados, no prazo de 15 (quinze) dias úteis contados da aplicação da sanção, os dados relativos às penalidades impostas, para publicidade no Ceis e no Cnep (art. 161), admitida a reabilitação na forma do art. 163.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA — DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (ART. 92, XIX)

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido adquiridas as quantidades estimadas.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo fixado por algum dos motivos previstos no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa, aplicando-se também os arts. 138 e 139 da mesma Lei.

13.3. O contrato poderá ser extinto, sem ônus para a CONTRATANTE, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem, na forma do art. 106 da Lei nº 14.133/2021, mediante notificação ao(à) CONTRATADO(A).

13.4. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o(a) CONTRATADO(A) mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente da CONTRATANTE ou com agente público que tenha atuado na contratação, na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, IV).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA — DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (ART. 92, VIII)

14.1. As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta da dotação orçamentária 01.001.000.01.031.0001.2.802 — Manutenção das atividades da Câmara, elemento de despesa 3.3.90.30 — Material de Consumo, fonte de recurso 1.500.000 — Recursos não vinculados de impostos, consignada no orçamento vigente da Câmara Municipal de São Geraldo/MG.

14.2. Nos exercícios seguintes, as despesas correrão à conta das dotações próprias consignadas nos respectivos orçamentos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA — DAS ALTERAÇÕES

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

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

15.3. As alterações serão formalizadas por termo aditivo, submetido à prévia aprovação da assessoria jurídica da CONTRATANTE (art. 132). Os registros que não caracterizam alteração do contrato, inclusive o reajuste, poderão ser feitos por apostila, dispensada a celebração de termo aditivo (art. 136).

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA — DOS CASOS OMISSOS (ART. 92, III)

16.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE segundo as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo a Lei nº 8.078, de 1990, e os princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA — DA PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá à CONTRATANTE divulgar este instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma do art. 94 da Lei nº 14.133/2021, e em seu sítio oficial na internet, em atenção ao art. 91, caput, da mesma Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA — DO FORO (ART. 92, § 1º)

18.1. Fica eleito o foro da Comarca de Visconde do Rio Branco/MG para dirimir os litígios decorrentes da execução deste contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes firmam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma.

São Geraldo/MG, ____ de _____ de 2026.

ASSINATURAS

FELIPE FERREIRA MARTINS
Presidente da Câmara Municipal de São Geraldo/MG
CONTRATANTE

NOME DO(A) CONTRATADO(A) OU DO REPRESENTANTE LEGAL
CONTRATADO(A)

Visto:

_____
DIOGO VICTAL GUELLI
Assessoria Jurídica

TESTEMUNHAS:
1. Nome: _____ CPF: _____
2. Nome: _____ CPF: _____

27-12-48 SÃO GERALDO 01-01-49
CÂMARA MUNICIPAL
DE SÃO GERALDO