



GOVERNO DO ESTADO DO ACRE
INSTITUTO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTEC
MINUTA DE CONTRATO Nº 000045/2026

MINUTA DE CONTRATO XXX/2026

Contrato QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICO E A EMPRESA XXX.

O INSTITUTO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA – IEPTEC, Autarquia Estadual vinculada à Secretaria de Estado de Educação e Cultura, criado através da Lei Estadual nº. 1.695/2005, alterada pela Lei Complementar nº359/2019, com sede na Rua Riachuelo, nº 138 – Bairro José Augusto, CEP: 69900-809, na Cidade de Rio Branco – AC, inscrito no CNPJ (MF) 07.827.773/0001-95, neste ato representado pelo seu PRESIDENTE o Senhor **Alirio Wanderley Neto**, brasileiro, RG nº 0286789, CPF nº 512.588.972-53, nomeado de acordo com o Decreto nº 052-P/2023 tem competência para assinar contratos, doravante denominado **CONTRATANTE**, e do outro lado a empresa **XXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº XXX e Inscrição Estadual Nº XXX, com sede na XXX, XXX, XXX, XXX/XXX, CEP: XXX, Telefone: (XXX) XXX, E-mail: XXX, neste ato representado pelo XXX, inscrito sob o CPF nº XXX e RG nº XXX XXX/XXX, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente Contrato, em conformidade com o que dispõe a Lei nº 14.133/2021 e suas alterações, mediante as cláusulas e condições a seguir:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Aquisição de Eventual e futura aquisição de gêneros alimentícios destinados às atividades pedagógicas, incluindo produtos perecíveis, refrigerados, congelados e frescos, destinados ao atendimento das necessidades dos CEPT Gastronomia e Hospitalidade e CEPT João de Deus, unidades de ensino da Rede IEPTEC, para suporte às atividades pedagógicas dos cursos de produção alimentícia/gastronomia, com entrega no município de Rio Branco.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DESCRIÇÃO DOS ITENS

Item	Descrição	Unidade Medida	Quantidade Consumo	Quant. Registro	Valor Unitário	Valor Total
1	1637 - ACELGA IN - NATURA ACELGA FRESCA, de primeira qualidade, folhas firmes, íntegras, viçosas, com coloração característica, tamanho uniforme, sem sinais de murchamento, podridão, amassamento, pragas, doenças ou sujidades. Deverá ser entregue em condições adequadas para consumo imediato, acondicionada de forma a preservar sua integridade e qualidade durante transporte e armazenamento. Comercialização: por quilograma (KG).	KG	10	30	R\$	R\$
2	2061 - ACUCAR MASCAVO AÇÚCAR MASCAVO, de primeira qualidade, constituído por cristais secos e soltos, de granulometria média, coloração predominantemente caramelada a marrom, sem presença de matérias estranhas, umidade excessiva ou sinais de deterioração. Embalagem original do fabricante, íntegra e adequada para alimentos, contendo 1 kg, com identificação do produto, lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote de 1 kg	KG	10	30	R\$	R\$
3	19935 - VEGETAL DO MAR Tipo: Alga Nori ALGA MARINHA DESIDRATADA – YAKI SUSHI NORI, própria para consumo humano, em folhas íntegras, secas, sem sinais de umidade, mofo ou deterioração. Embalagem original, íntegra, contendo no mínimo 10 folhas, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote com no mínimo 10 folhas.	Pacote	20	60	R\$	R\$
4	19774 - CONDIMENTO Tipo: Alho ALHO BRANCO, de primeira qualidade, bulbos íntegros, firmes, secos, com diâmetro equatorial superior a 60 mm, sem brotação, podridão, mofo, danos mecânicos, perfurações por pragas ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem adequada para alimentos. Comercialização: KG.	KG	30	70	R\$	R\$
5	19774 - CONDIMENTO ANIS-ESTRELADO, seco e desidratado, próprio para consumo humano, com aroma, cor e características próprias, livre de matérias estranhas, mofo e sinais de deterioração. Embalagem original do fabricante, contendo 50 g, íntegra e devidamente identificada. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote de 50 g.	Pacote	8	16	R\$	R\$
6	4552 - CARNE DEFUMADA BACON SUÍNO FATIADO, de primeira qualidade, produzido e embalado sob inspeção sanitária oficial, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra e adequada, contendo 1 kg, mantida sob condições de conservação indicadas pelo fabricante. Validade mínima de 15 dias a partir da entrega, ou aquela indicada pelo fabricante, desde que suficiente para o consumo. Comercialização: KG	KG	10	30	R\$	R\$
7	4552 - CARNE DEFUMADA BACON SUÍNO, MANTA, de primeira qualidade, inspecionado por serviço oficial de inspeção (SIF, SIE ou SIM, conforme legislação aplicável), resfriado ou congelado, acondicionado em embalagem a vácuo, íntegra e inviolada, com peso de 1 kg, mantida na temperatura indicada pelo fabricante. Validade mínima compatível com a condição de conservação e suficiente para o consumo, conforme rotulagem. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
8	3909 - BROCOLIS IN - NATURA BRÓCOLIS FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, íntegro, com coloração característica e uniforme, sem florescimento excessivo, murchamento, podridão, pragas, doenças, sujidades ou resíduos de fertilizantes. Produto próprio para consumo na data da entrega, acondicionado adequadamente. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
9	9805 - FRUTOS DO MAR Tipo: Camarão Branco CAMARÃO CONGELADO, eviscerado, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Embalagem original do fabricante, íntegra, contendo 1 kg, com registro no serviço de inspeção competente e indicação das condições de conservação. Comercialização: KG.	KG	20	60	R\$	R\$
10	9805 - FRUTOS DO MAR CAMARÃO SECO, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor e sabor, sem sinais de mofo, deterioração ou matérias estranhas. Embalagem original, preferencialmente a vácuo, íntegra e inviolada, com identificação do produto, lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
11	3267 - CARNE SALGADA CARNE BOVINA CHARQUE, salgada e semi-desidratada, de primeira qualidade, preparada com carne bovina, de consistência firme, cor, odor e sabor próprios, sem sujidades, parasitas, larvas ou matérias estranhas. Embalagem original a vácuo, contendo 400 g, devidamente rotulada e com identificação do serviço de inspeção competente. Validade mínima de 90 dias a partir da entrega. Comercialização: pacote de 400 g.	Pacote	20	60	R\$	R\$
12	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA CARNE BOVINA – ALCATRA, de primeira qualidade, peça limpa, sem excesso de gordura, resfriada, com temperatura entre 0 °C e 7 °C, conforme apresentação comercial. Deverá apresentar cor, odor, sabor e aspecto próprios, sem coloração esverdeada, manchas, viscosidade ou sinais de deterioração. Embalagem a vácuo, íntegra e inviolada, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$
13	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA CARNE BOVINA – COSTELA/PONTA DE AGULHA, de primeira qualidade, fatiada, limpa, resfriada, mantida entre 0 °C e 7 °C, conforme apresentação comercial. Aspecto, cor, odor e textura próprios, sem sinais de deterioração. Embalagem íntegra e adequada para alimentos, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG	KG	20	50	R\$	R\$
14	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA CARNE BOVINA – COXÃO MOLE, de primeira qualidade, peça limpa, resfriada entre 0 °C e 7 °C, conforme apresentação comercial. Deverá apresentar cor vermelha característica, aspecto firme, odor e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, viscosidade ou sinais de deterioração. Embalagem a vácuo, íntegra e inviolada, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	40	100	R\$	R\$

15	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA CARNE BOVINA – PICANHA, de primeira qualidade, peça inteira, limpa, resfriada entre 0 °C e 7 °C, conforme apresentação comercial, com peso individual entre 1 kg e 1,5 kg. Deverá apresentar características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Embalagem a vácuo, íntegra e inviolada, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$
16	3267 - CARNE SALGADA CARNE BOVINA SEMI-DESIDRATADA E SALGADA, tipo alcatra, coxão mole ou maminha, de primeira qualidade, com consistência firme, cor, odor e sabor próprios, livre de sujidades, parasitas, larvas e matérias estranhas. Embalagem original adequada para alimentos, devidamente identificada, com lote, fabricação, validade e inspeção sanitária. Comercialização: KG.	KG	40	100	R\$	R\$
17	17294 - CARNE SUÍNA IN NATURA Tipo Corte: Carré (Bisteca) CARNE SUÍNA – BISTECA COM OSSO, de primeira qualidade, resfriada, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem aspecto amolecido, pegajoso ou sinais de deterioração. Produto inspecionado por serviço oficial, acondicionado em embalagem íntegra e adequada para alimentos. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
18	17294 - CARNE SUÍNA IN NATURA Tipo Corte: Costela/Costelinha CARNE SUÍNA – COSTELA, em peça inteira, com osso, de primeira qualidade, resfriada , apresentando características próprias da espécie, sem sinais de deterioração. Produto inspecionado por serviço oficial, acondicionado em embalagem íntegra e adequada. Comercialização: KG.	KG	40	100	R\$	R\$
19	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Patinho Apresentação: Moída CARNE BOVINA MOÍDA, de primeira qualidade, proveniente de patinho, resfriada , com teor máximo de gordura de 10%, aspecto, cor, odor e sabor próprios, sem sujidades, parasitas, larvas ou sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra, resistente e atóxica, contendo identificação, procedência, lote, data de fabricação, validade e selo de inspeção oficial. Para produto resfriado, validade remanescente mínima de 5 dias na entrega, salvo prazo maior indicado pelo fabricante. Comercialização: KG.	KG	100	300	R\$	R\$
20	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Filé Mingnon Apresentação: Peça Inteira CARNE BOVINA – FILÉ MINGNON, de primeira qualidade, peça inteira, limpa, resfriada entre 0 °C e 7 °C. Cor, odor, sabor e textura próprios, sem manchas, viscosidade ou sinais de deterioração. Embalagem adequada, íntegra e inviolada, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	20	60	R\$	R\$
21	4548 - CARNE BOVINA IN NATURA Tipo Corte: Ossobuco CARNE BOVINA – OSSOBUCO, de primeira qualidade, em cortes adequados, resfriada, limpa e com características próprias de cor, odor, sabor e textura. Embalagem íntegra e inviolada, com identificação do produto e inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$
22	4695 - CASTANHA PARA ALIMENTACAO CASTANHA-DO-BRASIL, de primeira qualidade, sem casca, desidratada, tamanho médio e uniforme, íntegra, sem fermentação, mofo, rancificação, sujidades, parasitas ou matérias estranhas. Embalagem aluminizada, preferencialmente a vácuo, contendo 1 kg, íntegra e devidamente rotulada. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	100	300	R\$	R\$
23	5294 - CÔCO VERDE COCO VERDE, natural e fresco, de primeira qualidade, íntegro, sem rachaduras, podridão, mofo ou danos que comprometam o produto, com aspecto, cor, odor e características próprias. Comercialização: unidade.	Unidade	20	60	R\$	R\$
24	5305 - COGUMELO IN - NATURA COGUMELO CHAMPIGNON FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, sem excesso de umidade, manchas, mofo ou sinais de deterioração. Acondicionado em bandeja própria para alimentos, contendo aproximadamente 200 g, mantido sob refrigeração conforme indicação do fabricante. Comercialização: bandeja de 200 g.	Unidade	6	20	R\$	R\$
25	5305 - COGUMELO IN - NATURA COGUMELO PORTOBELLO FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, sem sinais de mofo, deterioração ou excesso de umidade. Acondicionado em bandeja adequada para alimentos, contendo aproximadamente 200 g, sob condições de conservação recomendadas pelo fabricante. Comercialização: bandeja de 200 g.	Unidade	6	20	R\$	R\$
26	5305 - COGUMELO IN - NATURA COGUMELO SHIITAKE FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, com características próprias, sem mofo, deterioração ou excesso de umidade. Bandeja de aproximadamente 200 g, acondicionada e conservada conforme orientação do fabricante. Comercialização: bandeja de 200 g	Unidade	6	20	R\$	R\$
27	5305 - COGUMELO IN - NATURA COGUMELO SHIMEJI PRETO FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, sem sinais de deterioração, mofo ou excesso de umidade. Bandeja de aproximadamente 200 g, devidamente acondicionada e mantida sob conservação adequada. Comercialização: bandeja de 200 g.	Unidade	24	72	R\$	R\$
28	4550 - CARNE DE AVE IN NATURA Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Coxa E Sobrecoxa Apresentação: Inteiro Estado De Conservação: Congelado(A) COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, com osso, de primeira qualidade, congelada, inspecionada por serviço oficial, com aspecto, cor, odor e textura próprios, sem sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra e inviolada, contendo aproximadamente 1 kg, mantida na temperatura indicada pelo fabricante. Comercialização: KG.	KG	30	80	R\$	R\$
29	17295 - CREME DE LEITE CREME DE LEITE FRESCO, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e consistência, sem sinais de alteração. Embalagem original, íntegra, contendo 500 g, mantida sob refrigeração conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: unidade de 500 g.	Unidade	30	90	R\$	R\$
30	11534 - QUEIJO CREME DE QUEIJO – CREAM CHEESE, tradicional, de primeira qualidade, com textura cremosa e características próprias de cor, odor e sabor. Embalagem original, íntegra e hermeticamente fechada, contendo 400 g, conservada conforme indicação do fabricante. Validade remanescente mínima de 30 dias na entrega. Comercialização: unidade de 400 g.	Unidade	15	30	R\$	R\$
31	834 - CHANTILLY CREME TIPO CHANTILLY, próprio para uso culinário, de primeira qualidade, em embalagem original, íntegra e adequada para alimentos, contendo 1 litro, com identificação do fabricante, lote e validade. Validade remanescente mínima de 30 dias na entrega, observadas as condições de armazenamento do fabricante. Comercialização: unidade de 1 litro.	Unidade	20	50	R\$	R\$
32	7018 - ESPINAFRE IN - NATURA ESPINAFRE FRESCO, de primeira qualidade, folhas firmes, íntegras, viçosas, com coloração característica e uniforme, sem murchamento, podridão, pragas, doenças ou sujidades. Acondicionado em maço adequado à comercialização, próprio para consumo na data da entrega. Comercialização: maço.	Maço	7	20	R\$	R\$
33	890 - FEIJÃO FEIJÃO VERDE, de primeira qualidade, grãos íntegros, frescos, sem sinais de fermentação, mofo, deterioração, sujidades ou matérias estranhas. Embalagem adequada para alimentos, contendo 500 g, devidamente identificada. Validade conforme característica do produto e rotulagem. Comercialização: Pacote de 500 g.	Pacote	12	36	R\$	R\$
34	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Filhote Tipo Corte: Filé Apresentação: Sem Pele FILÉ DE PEIXE – FILHOTE, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, eviscerado e filetado, com carne firme e características próprias de cor, odor e sabor, livre de substâncias contaminantes, parasitas e sinais de deterioração. Resfriado ou congelado, acondicionado em embalagem adequada e íntegra, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	30	100	R\$	R\$
35	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Surubim Tipo Corte: Filé FILÉ DE PEIXE – FILHOTE, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, eviscerado e filetado, com carne firme e características próprias de cor, odor e sabor, livre de substâncias contaminantes, parasitas e sinais de deterioração. Resfriado ou congelado, acondicionado em embalagem adequada e íntegra, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	30	80	R\$	R\$
36	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Pirarucu FILÉ DE PIRARUCU FRESCO, de primeira qualidade, sem escamas e espinhas, com carne firme, cor, odor e sabor próprios, sem manchas, parasitas ou sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica, íntegra e adequada para alimentos, mantido sob refrigeração. Comercialização: KG.	KG	25	70	R\$	R\$
37	4556 - "CARNE PEIXE PROCESSADA" FILÉ DE PIRARUCU SECO, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, em adequado estado de conservação, sem mofo, fermentação, parasitas ou matérias estranhas. Acondicionado em embalagem adequada para alimentos, devidamente identificada e com validade. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$
38	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gengibre Apresentação: Natural GENGIBRE FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, íntegro, com coloração e aroma característicos, sem brotações excessivas, rachaduras, mofo, partes moles ou sinais de deterioração. Comercialização: KG	KG	2	6	R\$	R\$

39	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gergelim GERGELIM BRANCO, desidratado, em sementes, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, livre de sujidades, insetos, mofo e matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, com lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	2	5	R\$	R\$
40	19774 - CONDIMENTO Tipo: Gergelim GERGELIM PRETO, desidratado, em sementes, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, livre de sujidades, insetos, mofo e matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, com lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	2	5	R\$	R\$
41	19789 - FRUTA Tipo: Goiaba Vermelha GOIABA VERMELHA FRESCA, de primeira qualidade, madura em estágio adequado para consumo, com polpa firme e íntegra, sem rachaduras, podridão, lesões, parasitas, sujidades ou matérias estranhas. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
42	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Hortelã Espécie: Comum HORTELÃ FRESCA, de primeira qualidade, folhas e talos íntegros, firmes, viçosos, com coloração e aroma característicos, sem murchamento, podridão, pragas ou sujidades. Comercialização: maço.	Maço	200	500	R\$	R\$
43	19588 - IOGURTE NATURAL IOGURTE NATURAL, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e consistência, sem sinais de alteração. Embalagem original, íntegra e refrigerada, contendo 170 g, com lote, fabricação e validade. Validade remanescente mínima de 20 dias na entrega. Comercialização: unidade de 170 g.	Unidade	15	40	R\$	R\$
44	19789 - FRUTA Tipo: Kiwi KIWI FRESCO, de primeira qualidade, em estágio adequado de maturação, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e íntegra, sem rachaduras, podridão, sujidades, parasitas, larvas ou resíduos visíveis. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
45	8753 - LEITE FLUIDO LEITE LÍQUIDO INTEGRAL UHT, de primeira qualidade, próprio para consumo humano, em embalagem original longa vida, íntegra e sem estufamento ou vazamentos, contendo 1 litro. Caixa com 12 unidades, com identificação, lote, fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: caixa com 12 unidades de 1 litro.	Caixa	20	50	R\$	R\$
46	19789 - FRUTA Tipo: Limão Siciliano LIMÃO SICILIANO FRESCO, de primeira qualidade, íntegro, firme, com tamanho e coloração uniformes, sem furos, rachaduras, cortes, podridão, murchamento ou danos decorrentes de transporte e manuseio. Comercialização: KG	KG	20	50	R\$	R\$
47	19789 - FRUTA Tipo: Limão Taiti LIMÃO TAHITI FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, em estágio adequado de maturação, com polpa firme e íntegra, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas, larvas, podridão ou danos físicos. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$
48	19789 - FRUTA Tipo: Limão Taiti LIMÃO TAHITI FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, em estágio adequado de maturação, com polpa firme e íntegra, tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas, larvas, podridão ou danos físicos. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
49	19789 - FRUTA Tipo: Maçã Nacional MAÇÃ NACIONAL FRESCA, FUJI, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme e íntegra, em estágio adequado de maturação, sem lesões, rachaduras, cortes, podridão, sujidades ou danos decorrentes do transporte. Comercialização: KG.	KG	15	40	R\$	R\$
50	8756 - MANTEIGA Tipo: Primeira Qualidade Composição: Sem Sal MANTEIGA SEM SAL, de primeira qualidade, própria para consumo humano, com características próprias de cor, odor, sabor e consistência. Embalagem original, íntegra, contendo 500 g, mantida sob refrigeração conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 60 dias na entrega. Comercialização: unidade de 500 g.	KG	5	50	R\$	R\$
51	19769 - Gordura Vegetal / Margarina Tipo: Margarina MARGARINA COM TEOR DE LIPÍDIOS SUPERIOR A 75%, própria para consumo humano, com características próprias de cor, odor, sabor e consistência. Acondicionada em balde plástico atóxico, íntegro e adequado para alimentos, contendo 3 kg. Validade mínima de 5 meses a partir da entrega. Comercialização: balde de 3 kg.	Balde	7	20	R\$	R\$
52	19769 - Gordura Vegetal / Margarina Tipo: Margarina MARGARINA PARA MASSA FOLHADA, emulsão plástica do tipo água em óleo, à base de óleos vegetais líquidos e/ou hidrogenados, de coloração levemente amarelada e características próprias para aplicação culinária. Embalagem original, íntegra, contendo 2 kg, adequada para alimentos. Validade mínima de 5 meses a partir da entrega. Comercialização: balde de 2 kg.	Balde	10	30	R\$	R\$
53	19749 - MASSA ALIMENTÍCIA Tipo: Folhada MASSA FOLHADA CONGELADA, SEMI-LAMINADA, composta, no mínimo, por farinha de trigo, margarina, sal e conservador propionato de cálcio, própria para preparo culinário. Embalagem original, íntegra, contendo 2 kg, mantida congelada conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 60 dias na entrega. Comercialização: pacote de 2 kg.	Pacote	10	30	R\$	R\$
54	19789 - FRUTA Tipo: Morango MORANGO CONGELADO, constituído por frutas íntegras, selecionadas, limpas e congeladas industrialmente, sem adição de matérias estranhas e sem sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, mantida congelada. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$
55	19774 - CONDIMENTO Tipo: Páprica PÁPRICA PICANTE EM PÓ, própria para consumo humano, seca e desidratada, de primeira qualidade, com cor, aroma e sabor característicos, sem umidade excessiva, mofo ou matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 50 g. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote de 50 g.	Pacote	20	60	R\$	R\$
56	4550 - CARNE DE AVE IN NATURA Tipo Animal: Pato PATO INTEIRO, de primeira qualidade, limpo, eviscerado e inspecionado por serviço oficial, resfriado ou congelado, com características próprias de cor, odor, sabor e textura. Embalagem a vácuo ou saco de polietileno próprio para alimentos, íntegra e inviolada, com peso mínimo de 1,8 kg. Validade remanescente mínima de 60 dias para produto congelado na data da entrega. Comercialização: unidade.	KG	10	30	R\$	R\$
57	4550 - CARNE DE AVE IN NATURA Tipo Animal: Frango Tipo Corte: Peito PEITO DE FRANGO SEM OSSO, de primeira qualidade, congelado, inspecionado por serviço oficial, com aspecto, cor, odor e textura próprios, sem sinais de deterioração. Embalagem original, íntegra e inviolada, contendo aproximadamente 1 kg, mantida na temperatura indicada pelo fabricante. Comercialização: KG.	KG	40	100	R\$	R\$
58	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Tambaqui PEIXE TAMBAQUI INTEIRO, eviscerado, de primeira qualidade, fresco, resfriado ou congelado, em perfeito estado de conservação, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração, parasitas ou matérias estranhas. Produto submetido à inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$
59	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Pepino Japonês PEPINO JAPONÊS FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, sem rachaduras, podridão, murchamento, pragas ou sujidades. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
60	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Pepino Comum PEPINO COMUM FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme e íntegro, em estágio adequado de maturação, com tamanho e coloração uniformes, sem sujidades, parasitas, larvas, podridão ou danos físicos. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$
61	19774 - CONDIMENTO Tipo: Pimenta Biquinho PIMENTA BIQUINHO IN NATURA, de primeira qualidade, fresca, limpa, firme, íntegra, com coloração característica, sem podridão, mofo, murchamento, manchas ou danos físicos. Comercialização: KG.	KG	2	5	R\$	R\$
62	19774 - CONDIMENTO Tipo: Pimenta De Cheiro PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA, fresca, limpa, firme, com pedúnculo, pele lisa e brilhante, coloração intensa e uniforme, sem danos, manchas, podridão, deformações ou áreas murchas/queimadas. Comercialização: KG	KG	30	50	R\$	R\$
63	19774 - CONDIMENTO Tipo: Pimenta Do Reino PIMENTA-DO-REINO EM GRÃOS, seca e desidratada, própria para consumo humano, de primeira qualidade, com aroma e sabor característicos, livre de sujidades, mofo, insetos e matérias estranhas. Embalagem original, contendo 1 kg, com identificação, lote e validade. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	4	10	R\$	R\$
64	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimentão Espécie: Amarelo PIMENTÃO AMARELO IN NATURA, de primeira qualidade, fresco, limpo, firme, com pedúnculo, pele lisa e brilhante, coloração amarela intensa e uniforme, sem danos, manchas, podridão, deformações ou áreas murchas/queimadas. Comercialização: KG.	KG	30	50	R\$	R\$

65	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimentão Espécie: Verde PIMENTÃO VERDE IN NATURA, de primeira qualidade, fresco, limpo, firme, com pedúnculo, pele lisa e brilhante, coloração verde intensa e uniforme, sem danos, manchas, podridão, deformações ou áreas murchas/queimadas. Comercialização: KG.	KG	30	50	R\$	R\$
66	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Pimentão Espécie: Vermelho PIMENTÃO VERMELHO IN NATURA, de primeira qualidade, fresco, limpo, firme, com pedúnculo, pele lisa e brilhante, coloração vermelha intensa e uniforme, sem danos, manchas, podridão, deformações ou áreas murchas/queimadas. Comercialização: KG.	KG	30	50	R\$	R\$
67	19790 - POLPA DE FRUTA Tipo: Açai Apresentação: Congelada POLPA DE AÇAÍ CONGELADA, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, própria para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, aroma e sabor, sem matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, mantida congelada e com registro no órgão competente, quando exigível. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
68	19790 - POLPA DE FRUTA Tipo: Cajá Apresentação: Congelada POLPA DE CAJÁ CONGELADA, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, própria para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, aroma e sabor, sem matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, mantida congelada. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
69	19790 - POLPA DE FRUTA Tipo: Cajá Apresentação: Congelada POLPA DE CAJÁ CONGELADA, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, própria para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, aroma e sabor, sem matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, mantida congelada. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$
70	19790 - POLPA DE FRUTA Tipo: Cajá Apresentação: Congelada POLPA DE CAJÁ CONGELADA, INTEGRAL, SEM ADIÇÃO DE ÁGUA, própria para consumo humano, de primeira qualidade, com características próprias de cor, aroma e sabor, sem matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, mantida congelada. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	40	100	R\$	R\$
71	11534 - QUEIJO Variedade: Muçarela Apresentação: Peça QUEIJO TIPO MUÇAARELA, EM BARRA, de primeira qualidade, resfriado, com características próprias de cor, odor, sabor e textura. Embalagem a vácuo ou hermeticamente vedada, resistente, atóxica e adequada para limentos, contendo 1 kg, com identificação, lote, validade, informações nutricionais e inspeção sanitária oficial. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
72	11534 - QUEIJO Variedade: Muçarela Apresentação: Fatiado QUEIJO TIPO MUSSARELA, FATIADO, RESFRIADO, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura. Embalagem íntegra, resistente, atóxica e hermeticamente vedada, contendo 1 kg, com identificação, lote, validade, informações nutricionais e inspeção sanitária oficial. Validade remanescente mínima de 10 dias na entrega. Comercialização: KG.	KG	50	100	R\$	R\$
73	843 - REQUEIJÃO Tipo: Catupiry QUEIJO CREMOSO TIPO CATUPIRY, de primeira qualidade, com textura cremosa, cor, odor e sabor próprios, sem sinais de alteração. Embalagem original, íntegra e hermeticamente fechada, contendo aproximadamente 420 g, mantida sob refrigeração conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 30 dias na entrega. Comercialização: unidade de 420 g	KG	8	20	R\$	R\$
74	11534 - QUEIJO Variedade: Coalho QUEIJO TIPO COALHO, MEIA CURA, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Acondicionado em embalagem plástica própria para alimentos, selada a vácuo, contendo 1 kg, com inspeção sanitária oficial e mantido sob refrigeração. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: KG.	KG	30	90	R\$	R\$
75	11534 - QUEIJO Variedade: Ricota QUEIJO TIPO RICOTA, de primeira qualidade, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem sinais de deterioração. Embalagem plástica própria para alimentos, selada a vácuo, contendo 1 kg, mantida sob refrigeração e devidamente rotulada. Validade remanescente mínima de 15 dias na entrega. Comercialização: KG.	KG	15	40	R\$	R\$
76	13388 - VERDURA IN NATURA* Tipo: Quiabo QUIABO FRESCO, de primeira qualidade, bem desenvolvido, firme, íntegro, com tamanho e coloração uniformes, sem murchamento, podridão, manchas, pragas ou danos mecânicos. Produto sujeito à verificação no ato da entrega. Comercialização: KG.	KG	5	15	R\$	R\$
77	9382 - PEIXE IN NATURA Variedade: Salmão Tipo Corte: Filé SALMÃO FRESCO, FILETADO, filé inteiro, incluindo lombo e barriga, de primeira qualidade, resfriado ou congelado, com carne firme, cor, odor e sabor próprios, sem sinais de deterioração ou parasitas. Acondicionado adequadamente, em embalagem íntegra e própria para alimentos, com inspeção sanitária oficial. Comercialização: KG.	KG	20	50	R\$	R\$
78	19773 - VERDURA IN NATURA SALSA FRESCA IN NATURA, comum, de primeira qualidade, maço em bom estado de conservação, com folhas verdes, firmes e íntegras, aroma característico, sem murchamento, podridão, pragas ou sujidades. Comercialização: maço.	Março	100	300	R\$	R\$
79	19773 - VERDURA IN NATURA SALSA FRESCA IN NATURA, comum, de primeira qualidade, maço em bom estado de conservação, com folhas verdes, firmes e íntegras, aroma característico, sem murchamento, podridão, pragas ou sujidades. Comercialização: maço.	KG	20	50	R\$	R\$
80	19758 - SORVETE Tipo: Sorvete - Base Leite Sabor: Creme SORVETE SABOR CREME, de primeira qualidade, próprio para consumo humano, com características próprias de cor, odor, sabor e textura, sem cristais excessivos ou sinais de descongelamento/recongelamento. Pote original, íntegro, contendo 1,5 kg, mantido congelado conforme orientação do fabricante. Validade remanescente mínima de 90 dias na entrega. Comercialização: pote de 1,5 kg.	Pote	15	40	R\$	R\$
81	19789 - FRUTA Tipo: Tangerina Poncan TANGERINA IN NATURA, ESPÉCIE POKAN, de primeira qualidade, fresca, íntegra, bem desenvolvida, em estágio adequado de maturação, com coloração, aroma e sabor característicos, sem podridão, danos, sujidades ou sinais de deterioração. Comercialização: KG.	KG	50	150	R\$	R\$
82	19772 - LEGUME IN NATURA Tipo: Tomate Cereja TOMATE CEREJA MADURO, de primeira qualidade, graúdo, fresco, com polpa firme e íntegra, coloração uniforme, sem doenças, podridão, lesões físicas ou mecânicas, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas ou resíduos visíveis de fertilizantes. Comercialização: KG.	KG	10	30	R\$	R\$
83	19774 - CONDIMENTO Tipo: Tomilho TOMILHO SECO E DESIDRATADO, próprio para consumo humano, com aroma e sabor característicos, livre de umidade excessiva, mofo, sujidades e matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 10 g, com identificação, lote e validade. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Comercialização: pacote de 10 g.	Pacote	20	50	R\$	R\$
84	4233 - CALDO TEMPERO CULINÁRIO TUCUPI, líquido de coloração amarela característica, obtido da mandioca, próprio para consumo humano, em adequado estado de conservação e sem alterações de cor, odor, sabor ou presença de matérias estranhas. Embalagem original, íntegra e adequada para alimentos, contendo 2 litros, devidamente rotulada e registrada conforme legislação aplicável. Validade conforme fabricante, com prazo remanescente mínimo de 60 dias na entrega. Comercialização: unidade de 2 litros	Unidade	50	150	R\$	R\$
85	19789 - FRUTA Tipo 1: Uva Passa Apresentação: Desidratada / Seca UVA-PASSA ESCURA, SEM SEMENTES, de primeira qualidade, desidratada, própria para consumo humano, com coloração e sabor característicos, sem fermentação, mofo, sujidades, parasitas ou matérias estranhas. Embalagem original, íntegra, contendo 1 kg, devidamente rotulada. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Comercialização: KG.	KG	15	40	R\$	R\$
VALOR TOTAL (R\$)						

- 2.1. A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pela execução do objeto deste Contrato, o valor global de R\$ XXX (xxxxxxxxxxxx).
3. CLÁUSULA TERCEIRA – FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO
- 3.1. O presente Contrato, se aplica aos procedimentos licitatórios regidos pelo regime de contratações públicas previsto na lei nº 14.133/21, regulamentada pelo Decreto do Governo do Estado do Acre nº 11.363 de 22.11.2023.
- 3.2. Este contrato decorre do Processo Compras nº 0000033/2026-IEPTEC, sendo autorizado pelo documento TERMO DE AUTORIZAÇÃO Nº 0000017/2026, fundamentado em pregão eletrônico por sistema de registro de preços, na forma do disposto no Artigo 6º, XLI e XLV, da Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e Decreto Estadual nº 11.363/2023.
4. CLÁUSULA QUARTA – DA VINCULAÇÃO
- 4.1. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:
I - O Termo de Referência;

- II - O Edital da Licitação;
- III - A Proposta do contratado;
- IV - Eventuais anexos dos documentos supracitados.

5. CLÁUSULA QUINTA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

5.1. DA VIGÊNCIA

- 5.1.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 05 (cinco) anos, na forma do artigo 106 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 5.1.2. No período de vigência do Contrato estão incluídos todos os prazos necessários à perfeita execução do objeto nos termos pactuados entre as partes.

5.2. DA EFICÁCIA

- 5.3. A eficácia do contrato estará condicionada à publicação do seu extrato no Diário Oficial do Estado do Acre.
- 5.4. A divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é condição indispensável para a eficácia do contrato e de seus aditamentos e deverá ocorrer no prazo de 20 dias úteis, contados da data de sua assinatura (art. 94 da lei 14.133/21).

6. CLÁUSULA SEXTA – MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

6.1. LOCAL DA ENTREGA DOS ITENS:

- 6.1.1. A entrega deverá ser realizada no endereço indicado pelo IEPTEC - Almoxarifado: Rua Estácio de Sá, 45 - Bairro José Augusto- Rio Branco - Acre – CEP: 69.900- 794 - No horário das 07 às 13 horas.

6.2. PRAZO PARA ENTREGA:

- 6.3. O prazo de entrega será de até 07 (sete) dias corridos, contados do recebimento da Ordem de Fornecimento, podendo ser prorrogado mediante justificativa formal e aceita pela Administração.
- 6.4. A ordem de entrega deve ter a ciência e o recebido da contratada, num prazo de 24 horas, caso não seja realizada a devolutiva assinada, será considerada a data do envio, da ordem de entrega, por meio eletrônico.
- 6.5. O não encaminhamento da devolutiva devidamente assinada dentro do prazo estipulado não impedirá a contagem do prazo contratual, que terá início automático a partir da data do envio eletrônico da Ordem de Fornecimento pela Contratante

6.6. CONDIÇÕES PARA A ENTREGA:

- 6.6.1. A Empresa contratada deverá entregar os itens em conformidade com as especificações contidas neste Termo de Referência e em sua Proposta, sem defeitos ou avarias e datas de validades nos padrões exigidos, sendo aplicadas todas as normas e exigências do Código de Defesa do Consumidor (art. 39, VIII, da Lei nº 8.078/90) e demais legislação aplicáveis à espécie.
- 6.6.2. O descumprimento do prazo estipulado acarretará à empresa contratada as sanções previstas no art. 156 da Lei nº 14.133/2021 e no Edital e seus anexos
- 6.6.3. No caso de empresa contratada prever atraso no início ou na conclusão da entrega, poderá solicitar prorrogação de prazo, desde que presentes: justo motivo, prova documental da alegação e que o pedido seja encaminhado ao gestor do contrato.
- 6.6.4. Os atrasos na entrega e outros descumprimentos de prazos poderão ser considerados inexecução contratual, podendo acarretar na aplicação das sanções previstas no TR, no Edital e seus anexos, sem prejuízos das cominações legais previstas.
- 6.6.5. Não sendo apresentado pedido de prorrogação, ou caso apresentado, não seja aceito, a aplicação das sanções prevista neste Termo de Referência e no contrato realizar-se-á em procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa à Empresa contratada.
- 6.6.6. A entrega será efetuada no local designado na ordem de entrega.

6.7. DO RECEBIMENTO:

- 6.7.1. Provisoriamente: Os produtos serão recebidos provisoriamente no prazo de até 2 (dois) dias úteis, pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 6.7.1.1. Definitivamente: Os produtos serão recebidos definitivamente no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade e consequente aceitação mediante termo circunstanciado e/ou atesto do documento fiscal, pela respectiva unidade administrativa.
- 6.7.1.2. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- 6.7.1.3. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Empresa contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do objeto.
- 6.7.1.4. A Administração contratante emitirá o documento de aceite somente após o recebimento definitivo e restar constatado ter a empresa contratada cumprido suas obrigações e estar o objeto em condições de recebimento.
- 6.7.1.5. No ato do recebimento, caso o objeto apresentado não esteja em conformidade com este Termo de Referência, os itens será recusado total ou parcialmente, conforme o caso, sem direito a indenização à empresa contratada.
- 6.7.1.6. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da empresa contratada quanto aos vícios ocultos, ou seja, que só são manifestados quando da sua normal utilização pela Administração contratante, nos termos do Código de Defesa do Consumidor (Lei 8.078/90).
- 6.7.1.7. Se houver erro no documento fiscal, ou qualquer outra circunstância que impeça o recebimento definitivo, este ficará pendente e o pagamento será suspenso, não podendo a Empresa contratada interromper a execução do objeto até o saneamento das irregularidades.
- 6.7.1.8. Durante o período em que o recebimento definitivo estiver pendente e o pagamento suspenso por culpa da empresa contratada, não incidirá sobre a Administração contratante qualquer ônus, inclusive financeiro.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 7.4. O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 7.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.6. PREPOSTO

- 7.7. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

7.8. FISCAL DO CONTRATO

- 7.9. São atribuições do fiscal de contratos, sem prejuízo das demais previstas no Manual de Gestão e Fiscalização dos Contratos Administrativos:

- I - Conhecer o inteiro teor do Edital e seus anexos ou do Instrumento Contratual, seus anexos e eventuais aditivos/apostilamentos;
- II - Avaliar a quantidade e a qualidade dos bens entregues;
- III - Atestar, em documento hábil, o fornecimento ou a entrega de bens permanentes ou de consumo e a prestação do serviço, após conferência prévia do objeto contratado;
- IV - No caso de compras, acompanhar a entrega dos bens, verificando sua quantidade e qualidade;
- V - Registrar todas as ocorrências havidas durante o período de execução do contrato, em livro próprio;
- VI - Observar os prazos contratuais para a regularização de eventuais falhas e, no caso da inexistência de sua previsão, estabelecer juntamente com o Gestor de Contrato, prazo razoável para medida saneadora.
- VII - Conhecer suas atribuições e responsabilidades para o exercício das atividades de fiscalização;

- VIII - Assegurar-se do cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas pela contratada;
- IX - Apresentar, periodicamente ou quando solicitado, relatório circunstanciado de acompanhamento da execução do serviço, da entrega do material ou do bem, que deverá ser instruído com registros fotográficos e demais documentos probatórios, quando for o caso;
- X - Acompanhar rotineiramente a entrega dos itens contratados, assim como conferir se os materiais ou bens requisitados foram entregues em perfeitos estado e nas mesmas condições e características pactuadas;
- XI - Atuar em tempo hábil na solução dos problemas que – porventura - venham a ocorrer ao longo da execução contratual, desde que não ultrapassem suas competências;
- XII - Encaminhar as questões que ultrapassem suas atribuições ao Gestor do Contrato;
- XIII - Providenciar, sempre por escrito, a obtenção de esclarecimentos, auxílio ou suporte técnico para aqueles casos em que tiver dúvidas sobre a providência a ser adotada.
- XIV - Indicar, em nota técnica, a necessidade de eventuais descontos a serem realizados no valor do contrato, por meio de glosas que serão escritas no verso da nota ou documento equivalente;
- XV - Cientificar o gestor do contrato e também o Ordenador de Despesas do órgão/entidade contratante da possibilidade de não conclusão do objeto na data pactuada, com as devidas justificativas;
- XVI - Realizar, juntamente com a contratada, as conferências dos materiais entregues, nas datas estabelecidas, antes de atestar as respectivas notas fiscais;
- XVII - Reportar-se sempre ao preposto da contratada, não devendo, em hipótese alguma, dar ordens diretamente aos seus empregados;
- XVIII - Emitir atestado ou certidão de realização das entregas dos produtos, total ou parcial;
- XIX - Controlar a medição do serviço executado, aprovando somente a medição dos servidos efetivamente realizados;
- XX - Informar o Gestor do Contrato sobre irregularidade que deva ser sanada;
- XXI - Glosar as medições quando houver má execução do contratado ou mesmo a sua não execução e, com isso, sugerir a aplicação de penalidades ao contratado em face do inadimplemento de suas obrigações; e
- XXII - Representar, levando ao conhecimento das autoridades a execução de ato ilícito que tenha tido conhecimento em razão de seu ofício.

7.10. **GESTOR DO CONTRATO**

7.11. São atribuições do Gestor de Contratos, sem prejuízo das demais previstas no Manual de Gestão e Fiscalização dos Contratos Administrativos:

- I - Conhecer o inteiro teor do Edital e seus anexos, do Instrumento Contratual e seus eventuais aditivos;
- II - Gerenciar todo o Processo Administrativo de Despesa Pública – PADP referente à contratação;
- III - Assegurar-se do cumprimento integral das obrigações contratuais assumidas, com qualidade e em respeito à legislação vigente;
- IV - Solicitar periodicamente ao fiscal do contrato relatório das ocorrências para que, sendo o caso, possa tomar as providências cabíveis a fim de corrigi-las;
- V - Atuar em tempo hábil na solução dos problemas de sua alçada que venham a ocorrer ao longo da execução contratual;
- VI - Analisar notas/glosas escritas pelo fiscal, a fim de constatar a possível necessidade de descontos a serem realizados no valor mensal, informando-as ao setor financeiro;
- VII - Encaminhar formalmente as demandas ao preposto por meio de ordem de fornecimento;
- VIII - Repassar ao Fiscal de Contratos todas as informações e documentos relativos ao contrato, para que este último possa bem fiscalizá-lo;
- IX - Dar publicidade e manter semanalmente atualizados os dados de cada PADP sob sua gerência por meio da inserção de dados em meios informatizados;
- X - Acompanhar a vigência do instrumento contratual, a fim de proceder às diligências administrativas de prorrogação, se possível e vantajoso for, ou ao encerramento da contratação, de modo a garantir o atendimento do interesse público;
- XI - Propor medidas que melhorem a execução do contrato.
- XII - Conhecer suas atribuições para o exercício das atividades de gestão;
- XIII - Encaminhar ao respectivo responsável, as questões que ultrapassem o âmbito das suas atribuições para que possam ser solucionadas;
- XIV - Providenciar, sempre por escrito, a obtenção de esclarecimentos, auxílio ou suporte técnico, para aqueles casos em que tiver dúvidas sobre a providência a ser adotada.
- XV - Alimentar o Portal da Transparência e de Acesso à Informação do Governo, os sistemas informatizados para Gestão dos Contratos Administrativos e outros subsistemas quanto a informações inerentes aos contratos que gerencia, responsabilizando-se por tais informações, inclusive, sempre quando solicitadas;
- XVI - Negociar condições previamente estabelecidas com o contratante sempre que o mercado assim o exigir e quando da sua prorrogação, nos termos da Lei;
- XVII - Juntamente com o fiscal, deve levar ao conhecimento do Ordenador de Despesas do órgão/entidade, sempre por escrito, instruções relativas a modificações de projetos aprovados, alterações de prazos, cronogramas e demais informações correlatas ao contrato, emitindo pareceres e relatórios técnicos como forma de subsidiar a Administração na tomada de decisões;
- XVIII - Obter a formalização da designação do preposto junto à contratada;
- XIX - Elaborar o plano de inserção, instrumento pelo qual deverá ocorrer o repasse ao contratado dos conhecimentos necessários para o recebimento do objeto e disponibilizar infraestrutura adequada à contratada para execução do pactuado, quando for o caso;
- XX - Notificar a contratada, por ordem do Ordenador de Despesas do órgão/entidade contratante, sobre irregularidades encontradas.

8. CLÁUSULA OITAVA – SUBCONTRATAÇÃO

8.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial dos itens a serem adquiridos.

9. CLÁUSULA NONA – PREÇO

9.1. O valor total do presente contrato é de **R\$ XXX (XXX)**, já incluídos todos os impostos, taxas e quaisquer outras despesas que sejam pertinentes ao objeto contratado.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – LIQUIDAÇÃO E PAGAMENTO

10.1. O pagamento dos itens adquiridos será efetuado à empresa contratada no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento do documento fiscal, compreendido nesse período a fase de ateste deste, o qual conterà o enquadro do CNPJ, os números do Banco, da Agência e da Conta Corrente da Empresa contratada, o número da Nota de Empenho e a descrição clara do objeto – em moeda corrente nacional, de acordo com as condições constantes na proposta da Empresa contratada e aceita pela Administração contratante.

10.2. A emissão da ordem bancária será efetivada após o documento fiscal ser conferido, aceito e atestado por servidor responsável, caracterizando o recebimento definitivo, e ter sido verificada a regularidade da Empresa contratada, mediante consulta on-line ao Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores (SICAF), ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa disponível no Portal do CNJ e à Certidão Negativa (ou Positiva com efeito de Negativa) de Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovação, dentre outras coisas, do devido recolhimento das contribuições sociais (FGTS e Previdência Social) e demais tributos estaduais, federais e municipais, conforme cada caso

10.3. O documento fiscal deverá ser emitido em nome do:

INSTITUTO ESTADUAL DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA - IEPTec
CNPJ nº 07.827.773/0001-95

10.4. A empresa contratada deve apresentar o documento fiscal de fornecimento de material, emitido e entregue ao fiscal do contrato, para fins de liquidação e pagamento.

10.5. Na ocorrência de rejeição do documento fiscal motivado por erro ou incorreções, o mesmo será devolvido à empresa contratada para retificação e reapresentação, acrescendo-se, no prazo fixado para pagamento, os dias que se passarem entre a data da devolução e a da reapresentação.

10.6. Nos casos de eventuais atrasos injustificados de pagamento, desde que a Empresa contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Administração contratante, desde a data limite fixada para pagamento até a data do efetivo pagamento, será a seguinte:

EM = N X VP X I/365), onde:
EM = Encargos moratórios a serem pagos pelo atraso de pagamento;
N = Número de dias de atraso contados entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela em atraso; e
I = IPCA anual acumulado (Índice de Preços ao Consumidor Ampliado do IBGE) / 100.

10.7. Os documentos de cobrança deverão ser entregues pela empresa contratada, no endereço Rua Riachuelo, nº 138, Bairro José Augusto - CEP: **69.910-100**, Rio Branco - Acre, sede do IEPTec.

10.8. Em nenhuma hipótese será efetuado pagamento de documento fiscal com o número do CNPJ/MF diferente do que foi apresentado na proposta de preços, mesmo que sejam empresas

consideradas matriz e filial ou vice-versa, ou pertencentes ao mesmo grupo ou conglomerado.

10.9. Não será realizado qualquer tipo de pagamento através de boleto bancário ou por outro meio diferente do previsto no Contrato.

10.10. A Administração contratante, no momento do pagamento, providenciará as devidas retenções tributárias, nos termos da legislação vigente, exceto nos casos em que a empresa contratada comprovar, na forma prevista em lei, não lhe serem aplicáveis tais retenções.

10.11. Caso a empresa contratada seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das ME e EPP – SIMPLES, desde que não haja vedação legal para tal opção em razão do objeto executado, deverá apresentar, juntamente com o documento fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – REAJUSTE

11.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

11.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

11.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

11.4. 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).

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

11.6. 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.

11.7. 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.

11.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Além das obrigações resultantes da observância da Lei nº 14.133/2021, e demais normas pertinentes, o Contratante deverá:

I - Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

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

III - Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

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

V - Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

VI - Cientificar o órgão de representação judicial para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

VII - 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;

VIII - A Administração terá o prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período;

IX - Responder eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias;

X - Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

XI - 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

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. A empresa 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:

I - Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

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

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

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

V - Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

VI - Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

VII - Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

VIII - Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

IX - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

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

XI - Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

14.1. Não será exigida a garantia contratual prevista nos art. 58 (a administração poderá exigir da empresa licitante a comprovação de garantia de proposta, como requisito de pré - habilitação) e art. 96 - "a critério da autoridade competente, em cada caso , poderá ser exigida, mediante previsão no edital, prestação de garantias nas contratações de obras, serviços e fornecimentos".

14.2. Justificamos nossa opção por propor a não exigência de garantia por entendermos que a aquisição é de baixa complexidade.

14.3. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Possível atraso na execução das obrigações assumidas deverá, obrigatoriamente, constar de justificativa protocolada no Instituto Estadual de Educação Profissional e Tecnológica - IEPTEC, até o 3º dia útil anterior à data prevista para o fornecimento e recebimento de bens;

15.2. Não acolhida à justificativa de atraso ou não tendo sido apresentada, a CONTRATADA sujeitar-se-á a multa aplicada na Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Estadual nº 11.363/2023. 15.3.

15.3. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e ampla defesa à Contratada, observando-se os procedimentos previstos na Lei nº 14.133/21 e no Decreto nº 11.363, de 22 de novembro de 2023.

15.4. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como, o dano causado à Contratante, observado o princípio da proporcionalidade.

15.5. 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.

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

a) Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b) Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d) Multa, na forma prevista na legislação vigente, calculada na forma do edital ou do contrato, de 20% do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei.

15.7. 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).

15.8. 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 nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

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

15.10. 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)

15.11. 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).

15.12. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

15.13. 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.

15.14. 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.

15.15. 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).

15.16. 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).

15.17. 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).

15.18. 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.

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

15.20. O § 3º do art. 156 da Lei nº 14.133/2021 estabelece que o valor da multa contratual deve ser arbitrado entre 0,5% e 30% do valor total do contrato.

15.21. O cálculo da multa deve ser feito conforme o edital ou o contrato.

15.22. O valor mínimo de 0,5% deve ser aplicado mesmo que o resultado da fórmula = $\times p\% [\times p\% \times (-)]$ seja menor. 15.23. A multa contratual é aplicada ao responsável por infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021. 15.24. A administração pode extinguir o contrato por descumprimento ou cumprimento irregular das cláusulas se houver atraso superior a 25 dias.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

I - não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

II - desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

III - alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

IV - decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

V - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

VI - atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;

VII - atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;

VIII - razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

IX - não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

16.2. O contratado terá direito à extinção do contrato nas seguintes hipóteses:

I - 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 14.133/2021;

II - suspensão de execução do contrato, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 3 (três) meses;

III - 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;

IV - atraso superior a 2 (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;

V - 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.

16.3. As hipóteses de extinção a que se referem os incisos II, III e IV observarão as seguintes disposições:

16.4. 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;

16.5. 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 desta Lei](#).

16.6. Os emitentes das garantias previstas no [art. 96](#) da Lei 14.133/2021 deverão ser notificados pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

16.7. A extinção do contrato poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

- II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
- IV - A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.
- V - Quando a extinção decorrer de culpa exclusiva da Administração, o contratado será ressarcido pelos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido e terá direito a:
- VI - devolução da garantia;
- VII - pagamentos devidos pela execução do contrato até a data de extinção;
- VIII - pagamento do custo da desmobilização.
- IX - A extinção determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 14.133/2021, as seguintes consequências:
- X - assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
- XI - ocupação e utilização do local, das instalações, dos equipamentos, do material e do pessoal empregados na execução do contrato e necessários à sua continuidade;
- XII - execução da garantia contratual para:
- a) ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;
- b) pagamento de verbas trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, quando cabível;
- c) pagamento das multas devidas à Administração Pública;
- d) exigência da assunção da execução e da conclusão do objeto do contrato pela seguradora, quando cabível;
- e) retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO

17.1. O presente Contrato se aplica a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 - Regulamento da Lei de Licitações e Contratos Administrativos, Decreto nº 11.363 de 22.11.2023; Lei 2.441 de 29 de Julho de 2011, que institui o Programa de Regionalização do Mobiliário da Administração Pública Direta e Indireta do Estado do Acre, com as alterações introduzidas pela Lei 2.571, de 13 de julho de 2012; Decreto nº 4.503/2012; Decreto 4.647/2012, Decreto 5.156 e 5.157/2013, Decreto nº 5.631/2013, Decreto nº 5.873/2013 e Decreto nº 6.642/2015, Decreto 11.363/2023, Decreto Federal 11.878/2024 e Lei Estadual 3.889/21.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. As despesas decorrentes da contratação correrão à conta dos recursos consignados abaixo:

Cód. Órgão/Unidade Executora: 717 – Unidade 212.
Programa de Trabalho: XXX;
Elemento de Despesa: XXX;
Fonte de Recurso: XXX;
Empenho: XXX.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – OBSERVÂNCIAS ÀS NORMAS DE INTEGRIDADE E ANTICORRUPÇÃO

19.1. A empresa contratada deverá cumprir, durante toda a execução do contrato, a legislação pertinente à integridade nas relações com a Administração Pública, especialmente a Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), bem como observar os princípios da moralidade, legalidade e interesse público.

19.2. O contrato a ser celebrado conterá cláusula específica sobre a obrigação de cumprimento das normas de integridade e combate à corrupção

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOS CASOS OMISSOS

20.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 bem como o Decreto Estadual nº 11.363/23, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – ALTERAÇÕES

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

21.2. O contratado é obrigado 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. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

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

22. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – PUBLICAÇÃO

22.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

23. CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – FORO

23.1. Fica eleito o foro da Justiça Comum da Comarca de Rio Branco, Acre, como competente para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Rio Branco,
XXX de XXX de 2026.

XXXXX
Contratada

XXXXX
Contratante



Documento assinado eletronicamente por MARIA DO SOCORRO FERNANDES BESSA, em 25/09/2026, às 12:50, conforme horário oficial do Acre, com fundamento no art. 11, § 3º, da Instrução Normativa Conjunta SGA/CGE nº 001, de 22 de fevereiro de 2018.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://compras.ac.gov.br/validador/documento>, informando o código verificador CP601A7E 60F454DA EACD2C98 AB727899 e código CRC E58FE6

