

CONTRATO Nº 109/2025
PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 049/2025

MUNICÍPIO DE IPORÃ, pessoa jurídica de direito público interno, com sede administrativa na Rua Pedro Álvares Cabral, nº 2677, na cidade de Iporã, Estado do Paraná, inscrito no CNPJ/MF sob n.º 75.738.484/0001-70, neste ato representado por seu Prefeito Municipal o **SR ROBERTO DA SILVA**, brasileiro, Casado, Agente Político, residente e domiciliado, na cidade de Iporã/Paraná, portador da Cédula de Identidade RG n.º 531.305-34-SESP/PR, inscrito no CPF/MF n.º 916.753.089-34, doravante denominado **CONTRATANTE**, e, **A. M. C. QUESSA & CIA LTDA**, Pessoa jurídica de direito privado, situada à AV. PRES. CASTELO BRANCO, 2889, CENTRO, CEP 87.560-000, na cidade de Iporã, no Estado do Paraná, inscrita no CNPJ sob n.º 13.568.421/0001-65, neste ato representada por seu sócio Administrador: **RODRIGO FAGUNDES CRISTOVAM**, brasileiro, casado, empresário, portador da Cédula de Identidade RG n.º 9.961.256-8 SSP/PR, inscrito no CPF/MF sob n.º 049.505.919-67, residente e domiciliado à Rua Cristo Rey nº680, na cidade de Iporã, denominada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº 082/2025 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do PREGÃO (ELETRÔNICO) Nº 049/2025 mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

1. DO OBJETO

- 1.1** O objeto do presente contrato é contratação de empresa especializada para o fornecimento de alimentos e produtos alimentícios para compor a merenda escolar, destinados a secretaria de educação e cultura do município de Iporã-PR.
- 1.2** Objeto da contratação:

Item	Descrição dos Produtos	Und.	Qnt.	MARCA	Valor Unt (R\$)	Valor Total (R\$)
5	Adoçante Culinário 400 G com stévia em pó Ingredientes: maltodextrina, ciclamato de sódio, sacarina sódica, glicosídeos de steviol, antiúmectante dióxido de silício. Pode conter derivados de leite e soja. Não contém glúten.	UND	20	MAGRO	18,90	378,00
14	Bebida Láctea 900ML, embal. Saquinho nos sabores: Morango, coco e Salada de frutas	UND	15000	UNIBABY	4,90	73.500,00
20	Beterraba, características técnicas: tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gramas a unidade. Deve apresentar as características de cultivar estarem fisiologicamente bem definidas, estarem fisiologicamente bem definidas, estarem fisiologicamente bem definidas, estarem fisiologicamente bem desenvolvidas e bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	900	IN NATURA	3,24	2.916,00
23	Biscoito integral salgado, pct c/ 400g: acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante intacta, livre de umidade e fragmentos estranhos, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem.	PCT	400	AGUIA	4,27	1.708,00
27	Brócolis ramoso ou de cabeça, limpo, tenro, firme, sem Amarelão e sem Podridão, com coloração e sabor característico de cada variedade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	UND	1500	IN NATURA	10,31	15.465,00
28	Cacau em pó, solúvel, sem açúcar, 100% cacau. Deve conter acima de 4g de fibra na porção de 20g, possuir data de fabricação e validade. A embalagem deve estar de acordo com a legislação	PCT	600	ATALAIA	9,89	5.934,00



	vigente. Acondicionado em embalagem de 200 gramas.					
32	Canjica de Milho Branca tipo I. Embalagens intacta. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. Pct 500g.	PCT	200	AMAFIL	5,03	1.006,00
33	Canjiquinha de milho amarelo tipo 01, embalados em pacotes transparentes de 500 gramas cada pacote. prazo mínimo de validade 06 meses. apresentar duas amostras na embalagem original devidamente identificada, com rótulo contendo todas as especificações do produto de acordo com a legislação vigente. Pct 500g	PCT	600	KITAL	1,79	1.074,00
35	Carne bovina fresca Músculo, características: Músculo de segunda, congelada, sem tempero, sem gordura, e nervos, com coloração vermelha brilhante, embalagem deve estar intacta, adicionada em pacotes de polietileno reforçado, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento.	KG	2700	L.A.	28,63	77.301,00
36	Carne Bovina fresca, Moida, Acem, características: Acem moído, de segunda, congelada, sem tempero, sem gordura, sem cartilagem e nervos, com coloração vermelha brilhante, embalagem deve estar intacta, adicionada em pacotes de polietileno reforçado, com até 2 kg. No rótulo da embalagem deve constar peso, data de processamento.	KG	2800	L.A.	23,34	65.352,00
40	Cenoura, características técnicas: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	1600	IN NATURA	2,14	3.424,00
41	Chá Mate - embalagem intacta, na embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. CX 250g.	CX	1000	UNIÃO	3,26	3.260,00
43	Chuchu, de qualidade limpa, tenra, sem manchas, com coloração uniforme e sabor característico. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	750	IN NATURA	4,54	3.405,00
45	Colorau - Base farinha de milho e urucum - características: Produto a base de farinha de milho e urucum. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: Intacta, condicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 500g de peso líquido. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: Mínimo de 1 ano.	200	200	CIALHO	5,74	1.148,00
46	Complemento Alimentar, Arroz - Cereal a Base de Farinha de Arroz: Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente,	100	100	MARATA	15,78	1.578,00



	vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data da entrega. Embalagem aproximadamente 400g.					
50	Creme de leite, homogeneizado. Cx c/ 200g.	500	500	TRIANGULO	2,40	1.200,00
51	Erva Doce - sem sujidade, em embalagens de polietileno contendo 4g.	200	200	KITAL	1,68	336,00
53	Extrato de tomate; Simples ou concentrado embalado em latas ou tetrapack; prazo mínimo de validade 6 meses; Não devem estar amassadas; enferrujados e estufados; Não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; Não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; Não devem apresentar manchas escuras e ferrugem na parte interna - 800GR.	760	760	CIAFIROS	6,45	4.902,00
55	Farinha de Mandioca características: Grupo de farinha seca, extrafina, classe branca. Embalagem: intacta, contendo 1 kg. Fabricação: Máxima de 30 dias. Validade: Mínimo de 10 meses.	150	150	MONSIL	6,10	915,00
57	Farinha de Trigo características: Classificação farinha de Trigo Especial. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem: intacta. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 4 meses.	PCT	200	MARGARIDA	4,25	850,00
59	Farinha láctea, lata 250g	LATA	50	ALCABOM	8,98	449,00
63	Gelatina Dietética características: Sabores: Morango, Limão, Mix de Frutas, Uva. Gelatina, Sal, Maltodextrina, Vitamina A, Vitamina D, Selenito de Sódio, Regulador de Acidez Acido Fumárico e Citrato de Sódio, Aromatizante, Edulcorantes, Artificiais Ciclamato de Sódio, Aspartame e Sacarina Sódica. Não contem Glúten. Sabores variados. Embalagem: Intacta. Fabricação: Máximo até 60 dias. Validade: Mínimo de 10 meses.	UND	50	MAGRO	2,25	112,50
67	Leite de coco, natural, fr c/ 200 ml.	UND	30	BOM COCO	4,45	133,50
73	Macarrão de Arroz - Sem ovos - Tipo Parafuso - características: Macarrão de arroz, sem ovos, tipo parafuso - características: Macarrão de arroz, sem ovos, tipo parafuso: o produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº29 de 13 de janeiro de 1998, Anvisa. Ingredientes: Farinha de Arroz, sem ovos, sem colesterol e sem glúten. Características: cor, odor, sabor e textura característica. Embalagem primária: saco plástico, Hermeticamente Selado, ou caixa tipo Box, Atóxica, Resistente, Rotulado de acordo com a legislação vigente, pesando 500 gramas. Na data de entrega o produto deve	PCT	30	URBANO	6,40	192,00
75	Macarrão tipo Ave Maria, macarrão miúdo para sopa (argola), argolinha, ave Maria, conchinha) características: macarrão de semolina e vitaminas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. As massas alimentícias. Ao serem postas na água não devem turvá-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo	PCT	850	FLORIANI	3,73	3.170,50



	500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.					
76	Macarrão tipo Espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	PCT	800	JOIA	2,78	2.224,00
77	Macarrão tipo Parafuso com ovo características: macarrão tipo Parafuso (fusili) com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	PCT	6700	FLORIANI	3,96	26.532,00
78	Macarrão tipo Pene, com 500g com ovo características: macarrão tipo Pene com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	PCT	1500	FLORIANI	5,98	8.970,00
79	Maionese: Emulsão cremosas, obtidas com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e seus ingredientes em perfeito estado de conservação. Acondicionada em embalagem de 500g.	POTE	20	SUAVIT	8,98	179,60
80	Mamão-Formosa, de qualidade, grau médio de amadurecimento, pesando de 1,5 a 2 kg, não apresentando mofo, bolor, amassados e aspectos de deteriorização. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	400	IN NATURA	8,83	3.532,00
81	Margarina com sal contendo, Óleos Vegetais Líquidos e Interesterificados, Leite Desnatado Reconstituído, Água, Sal, Vitamina A (15.000 UI/Kg), Estabilizantes Mono e Diglicerídeos de Ácidos Graxos e Lecetina de Soja, Conservadores Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio, Aroma Idêntico ao Natural de Manteiga, Acidulante Ácido Cítrico, Corante Sintético Idêntico ao Natural Betacaroteno, Antioxidante TBHQ e Corantes Naturais Urucum e Cúrcuma. A embalagem deve conter a identificação do fabricante, data de fabricação, peso líquido, número do lote, contato para atendimento ao consumidor, com prazo de validade de, no mínimo, 03 meses da data de entrega e de acordo com as Normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. O produto deverá ter	POTE	1500	DORIANA	7,85	11.775,00



	registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem de 500g.					
82	Melância Redonda, Graúda - de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, pesando entre (6 a 10)kg cada unidade. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	1650	IN NATURA	3,16	5.214,00
83	Milho de pipoca: Milho para pipoca selecionado com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Validade: mínima de 180 dias e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.	PCT	200	KITAL	3,98	796,00
84	Milho verde em conserva, - adicionada em embalagem original da fábrica, informações do fabricante e data de validade, embalado em lata, sendo que esta não deve apresentar vestígios de ferrugens, amassadura ou abaulamento. Lata 200g.	LATA	800	FUGINI	3,23	2.584,00
85	Óleo de Soja. Características: óleo de soja refinado, 100% natural, não deve apresentar cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, mistura de outros óleos. Embalagem: intacta, acondicionadas em embalagens plásticas 900 ml de peso líquido. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 10 meses.	UND	2000	COCAMAR	8,46	16.920,00
86	Orégano desidratado característica: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens: Embalagem de 100g. Fabricação: máximo de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses.	PCT	100	KITAL	2,39	239,00
87	Ovos Vermelhos ou Brancos de galinha, frescos, tamanho médio ou superior, pesando no mínimo 55g por unidade. Deve estar embalado em caixa descartável, com capacidade para uma dúzia, com identificação do produtor e prazo de validade. Validade mínima 30 dias da data de entrega.	DÚZIA	2500	UNIÃO	10,40	26.000,00
88	Pão de Leite: Pão tipo de Leite, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico acondicionado em sacos de papel ou em saco plástico não tóxico, fechados em perfeitas condições de higiene. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Unidade 50g	UND	3000	PROPRIA	8,45	25.350,00
89	Pão francês com fibras conforme as seguintes descrições: pão francês com fibras de 50 (cinquenta) gramas, produto resultante da cocção da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, farinha de trigo integral, sal e água, utilizando somente ingredientes permitidos pela legislação vigente, a casca do pão deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, não dura e sim crocante, com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia e elástica, volume normal para o peso de 50 gramas, simétrico, uniformidade no assado.	KG	500	PROPRIA	14,90	7.450,00
90	Pão Integral Fatiado - apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com	UND	100	PROPRIA	7,58	758,00



	aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor.					
91	Peito de Frango sem Osso, características: congelado sem tempero. O peito de frango deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores. Embalagem intacta, primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente ou bandejas de isopor revestidas de polietileno, com até 2 kg. No rótulo da embalagem primária deve constar peso, data de processamento, procedência, prazo de validade e certificado. Fabricação máximo de 30 dias. Validade de no mínimo 10 meses. Deverá ser transportado em veículo refrigerado ou conforme legislação vigente.	KG	1950	LAR	15,98	31.161,00
92	Peixe Filé de Tilápia - Peixe de qualidade, Filé. Congelado por processo rápido e conservado a temperatura adequada para congelamento (6 graus), não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico intacta, com indicação de peso e prazo de validade.	KG	1200	CVALE	44,90	53.880,00
93	Pepino Verde: de qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa, tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	Quilo	500	IN NATURA	6,28	3.140,00
94	Pimentão Verde médio possui comprimento maior ou igual a 10 cm e menor que 15 cm. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	260	IN NATURA	9,49	2.467,40
95	Polpa de Frutas, Congelada. Selecionada isenta de contaminação. A embalagem de 1Kg, intacta, deve conter a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente.	PCT	500	GURI	18,10	9.050,00
96	Polvilho doce de boa qualidade, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de 500g.	PCT	200	MATUTO	6,15	1.230,00
97	Polvilho azedo de boa qualidade, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Embalagem de 500g.	PCT	300	MATUTO	6,45	1.935,00
98	Presunto	KG	50	FRIELLA	28,80	1.440,00
99	Queijo Mussarela	KG	50	LITORAL	41,98	2.099,00
100	Repolho Verde, em unidades com peso entre 1100 e 2500 gramas cada. Deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	2100	IN NATURA	4,48	9.408,00
101	Sagu produto preparado a partir do amido de mandioca com forma de grânulos redondos. embalagem primária de polietileno transparente de 500 gramas com identificação do produto, 396 144	PCT	200	KITAL	8,90	1.780,00



	8 172 720 34 dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.					
102	Sal Refinado - Iodado características: não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: intacta, acondicionadas em pacotes de polietileno transparente contendo 1 kg de peso líquido. Fabricação: Máximo de 30 dias. Validade: Mínimo de 11 meses.	PCT	700	KITAL	1,53	1.071,00
103	Salsicha tipo Viena: não poderá conter mais que 2% de amido, mais de 200 ppm de nitrato e no máximo 0,5% de fosfatos, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados. Aspecto característico, não deve apresentar superfícies pegajosa; cor própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas; odor próprio. O produto deverá ser embalado em pacote de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado. No rótulo da embalagem deverão constar as seguintes informações: identificação do produto inclusive a marca, data de fabricação do produto e data de validade ou prazo para o consumo, peso líquido, número do lote, se utilizado.	KG	300	SEARA	15,88	4.764,00
104	Salsinha Fresca, deve apresentar as características do cultivar bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	MAÇO	400	IN NATURA	2,88	1.152,00
105	Sustagem kids, sabores variados, complemento alimentar de 380gr, com vitaminas A, D, E, complexo B e cálcio.	PCT	15	SUSTAGEN	33,89	508,35
106	Tomate, firme, liso, maturação intermediária, de cor uniforme, sem manchas e rachaduras.	KG	2270	IN NATURA	8,40	19.068,00
107	Trigo p/ kibe, de primeira composta de grãos de trigo selecionados e moídos de ótima qualidade, cor, sabor e aroma característicos do produto, embalagem plástica 500 g, livre de parasitas, odores estranhos, substâncias nocivas, validade mínima de 6 meses a contar da entrega.	PCT	200	PINDUCA	6,70	1.340,00
108	Vagem Verde: de qualidade sem lesões ou sinais de apodrecimento. Embalagem plástica contendo etiqueta com a identificação e peso do produto.	KG	250	IN NATURA	19,90	4.975,00

1.3 Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1 O Termo de Referência;
- 1.3.2 O Edital da Licitação;
- 1.3.3 A Proposta do contratado
- 1.3.4 Eventuais anexos dos documentos supracitados

2. DO FORNECIMENTO

- 2.1. Os quantitativos serão solicitados de forma parcelada, sem quantidade mínima, conforme à necessidade da Secretarias Requisitantes, no prazo de vigência do contrato.
- 2.2. A entrega do objeto da presente licitação deverá ser efetuada no local a ser designado pela Secretaria Requisitante entre 24 e 72 horas, após solicitação, sendo este sempre localizado no Município de Iporã-PR.
- 2.3. Não será aceito entrega fracionada do quantitativo constante na solicitação/empenho. A entrega deverá cumprir a totalidade da solicitação/nota de empenho.

- 2.4. Os gêneros alimentícios deverão estar devidamente acondicionados, com embalagens originais e lacradas, apresentando todas as informações exigidas pela legislação sanitária, tais como data de fabricação, validade, composição nutricional e identificação do fabricante. Produtos que estiverem fora das especificações, vencidos, com embalagens danificadas ou com indícios de má conservação serão recusados no ato da entrega, sendo exigida sua substituição imediata.
- 2.5. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor designado da Secretaria de Educação e Cultura, com apoio do setor de nutrição escolar, que realizará a conferência da qualidade, quantidade e conformidade dos produtos entregues, bem como o controle das condições de armazenamento nas unidades escolares. O acompanhamento técnico também se estenderá à verificação do atendimento das diretrizes nutricionais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando que os gêneros fornecidos estejam compatíveis com os padrões exigidos e com as necessidades dos alunos.
- 2.6. Toda comunicação entre a contratada e a Administração deverá ser formalizada, sendo obrigatória a manutenção de canal de atendimento ágil para o pronto esclarecimento de dúvidas, solução de pendências e atendimento de demandas emergenciais. O fiel cumprimento do modelo de execução será condição para o pagamento, que estará vinculado à efetiva entrega dos produtos nos termos contratualmente estabelecidos e ao aceite da fiscalização designada. O objetivo é garantir o fornecimento regular, seguro e de qualidade da merenda escolar, promovendo a alimentação adequada dos estudantes e a continuidade das atividades educacionais.
- 3. DA VIGÊNCIA:**
- 3.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da publicação do extrato de contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021;
- 3.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado, previstas neste instrumento
- 3.3. O prazo de vigência poderá ser prorrogado a critério das partes.
- 4. MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)**
- 4.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato
- 5. DA SUBCONTRATAÇÃO**
- 5.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual
- 6. DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO:**
- 6.1. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo fornecimento objeto da presente contratação, o valor TOTAL de R\$ 558.701,85 (QUINHENTOS CINQUENTA E OITO MIL SETECENTOS E UM REAIS E OITENTA E CINCO CENTAVOS).
- 6.2. O pagamento será efetuado na forma de crédito em conta corrente da licitante vencedora no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da certificação da nota fiscal eletrônica pelos gestores do contrato, que deverá ser emitida após recebimento.
- 6.3. O CONTRATANTE não se responsabilizará por despesa que venha ser efetuada pela CONTRATADA que não tenha sido expressamente acordada no presente contrato.
- 6.4. Para a liberação do pagamento, a CONTRATADA encaminhará nota fiscal eletrônica ao setor de contabilidade, acompanhada das seguintes certidões:
- 6.4.1. Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federal
- 6.4.2. Prova de regularidade relativa à seguridade social comprovando o cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei - CRS (FGTS).
- 6.5. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.
- 6.6. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação;
- 6.7. O valor constante no item 6.1 é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

7. REAJUSTE (art. 92, V)

- 7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
- 7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IGP-M, IPCA ou outro índice que apresente maior vantajosidade para a administração pública, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 7.4. 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).
- 7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 7.6. 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.
- 7.7. 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.
- 7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.
- 7.9. Para solicitação de reajuste, deve-se atentar para a cláusula de reajuste de preços constante no Termo de referência do Edital.

8. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS:

- 8.1. Os pagamentos decorrentes do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos das dotações orçamentárias desta Prefeitura, próprios da secretaria abaixo listada, prevista para este exercício, podendo ser alterados mediante termo aditivo de acréscimo de dotação orçamentaria. Sendo:

3.3.90.32.05.00.00

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES:

- 9.1. São obrigações da **CONTRATANTE**, além das previstas neste Contrato, decorrentes da natureza do ajuste, as seguintes (art. 92, X, XI e XIV):
 - 9.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;
 - 9.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
 - 9.1.3. 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;
 - 9.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
 - 9.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;
 - 9.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato;
 - 9.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
 - 9.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
 - 9.1.9. 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.
 - 9.1.9.1. 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.
 - 9.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-

financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.

- 9.1.11. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.
- 9.1.12. 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.
- 9.2. São obrigações da **CONTRATADO**, além das previstas neste Contrato, decorrentes da natureza do ajuste, as seguintes (art. 92, XIV, XVI e XVII):
 - 9.2.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
 - 9.2.2. Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;
 - 9.2.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
 - 9.2.4. 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;
 - 9.2.5. 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;
 - 9.2.6. 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;
 - 9.2.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;
 - 9.2.8. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
 - 9.2.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;
 - 9.2.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.
 - 9.2.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
 - 9.2.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;
 - 9.2.13. 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);
 - 9.2.14. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);

- 9.2.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.2.16. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.
- 9.2.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 9.2.18. Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 9.2.19. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato;
- 9.2.20. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 9.2.21. Submeter previamente, por escrito, ao contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.
- 9.2.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

10. DO GESTOR E DA FISCALIZAÇÃO:

- 10.1. A fiscalização do fornecimento do objeto contratual se dará de forma ampla e irrestrita, competindo ao gestor e ao fiscal do contrato o seu exercício.
- 10.2. **Caberá ao GESTOR do contrato**, promover todas as ações necessárias ao fiel cumprimento das condições estipuladas neste Contrato e ainda:
 - 10.2.1. Propor ao departamento competente pela instrução, a aplicação das penalidades previstas neste contrato e na legislação, no caso de constatar irregularidade cometida pela CONTRATADA;
 - 10.2.2. Receber do fiscal as informações e documentos pertinentes ao fornecimento do objeto contratado;
 - 10.2.3. Atestar as notas fiscais e encaminhá-las à unidade competente para pagamento;
 - 10.2.4. Promover o adequado encaminhamento, à unidade competente, das ocorrências contratuais constatadas ou registradas pelo fiscal para fins de aplicação de penalidades e demais medidas pertinentes;
 - 10.2.5. Manter controles adequado e efetivo do presente contrato sob sua gestão, do qual constarão todas as ocorrências relacionadas com a execução, inclusive o controle do saldo contratual, com base nas informações e relatórios apresentados pelo fiscal;
 - 10.2.6. Propor medidas que melhorem a execução do contrato.
 - 10.2.7. Para efeitos, os gestores do contrato será: **Luci Alves Bezerra.**
- 10.3. **Caberá ao FISCAL do contrato**, o acompanhamento do fornecimento do objeto da presente contratação, informando ao gestor do contrato às ocorrências que possam prejudicar o bom andamento do contrato e ainda:
 - 10.3.1. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;
 - 10.3.2. Acompanhar e fiscalizar, dirimir as dúvidas que surgirem no curso da sua entrega e de tudo dar ciência à CONTRATADA, para o fiel fornecimento durante toda a vigência do Contrato;
 - 10.3.3. Sustar, recusar, qualquer produto que esteja em desacordo com as especificações constantes no anexo I, determinando a substituição do produto em

desconformidade com o solicitado;

10.3.4. Exigir o cumprimento de todo fornecimento dos itens constante no Anexo I, do Edital, da proposta da CONTRATADA e das cláusulas deste contrato;

10.4. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONTRANTE, não elide nem diminui a responsabilidade da CONTRATADA quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes, responsabilizando esta quanto a quaisquer irregularidades resultantes do fornecimento inadequado ou de qualidade inferior, que não implicarão corresponsabilidade da CONTRATANTE ou do servidor designado para a fiscalização.

10.5. Para efeitos, o fiscal do contrato será: **Elisangela A. Cogo Ronchi**.

11. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (ART. 92, XIV):

11.1. 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;
- praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013

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

- i. **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);
- ii. **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);
- iii. **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).
- iv. **Multa**:
 1. moratória de 30% (trinta por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
 - i. *O atraso superior a 15 dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*
 2. compensatória de 30 % (trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

11.3. 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)

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

11.4.1. 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)

11.4.2. 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).

- 11.4.3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 07 (sete) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 11.5. 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.
- 11.6. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):
- 11.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 11.6.2. as peculiaridades do caso concreto;
 - 11.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 11.6.4. os danos que dela provierem para o Contratante;
 - 11.6.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.7. 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).
- 11.8. 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).
- 11.9. O Contratante deverá, no prazo máximo 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).
- 11.10. 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.
- 11.11. 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.

12. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (ART. 92, XIX):

- 12.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.
- 12.1.1. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.
 - 12.1.2. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.
 - 12.1.3. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.
- 12.2. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº

14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.2.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.2.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.2.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.3. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.3.3. Indenizações e multas.

12.4. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021).

13. DA GARANTIA DOS ALIMENTOS

13.1. A garantia da qualidade dos alimentos fornecidos no âmbito deste contrato exige, como condição essencial, que todos os gêneros alimentícios sejam adequadamente embalados, assegurando sua integridade, segurança e qualidade nutricional desde a origem até o consumo. As embalagens devem ser íntegras e apropriadas para cada tipo de produto, fabricadas com materiais não tóxicos e inertes, que ofereçam proteção eficaz contra contaminação física, química e biológica, além de garantir a conservação das propriedades nutricionais. É fundamental que resistam adequadamente ao manuseio e transporte, mantenham isolamento contra umidade, insetos e roedores, e estejam em perfeitas condições no momento da entrega, com selagem hermética para produtos perecíveis e identificação clara contendo nome do produto, data de fabricação, validade, lote de produção, informações nutricionais e instruções de armazenamento.

13.2.

13.3. No ato do recebimento, será realizada inspeção visual minuciosa para verificar a integridade física das embalagens, a adequação da vedação, a limpeza externa e a ausência de pragas ou indícios de infestação. Serão imediatamente rejeitados alimentos com embalagens danificadas, violadas, amassadas, enferrujadas, oxidadas ou com selos de segurança rompidos, bem como qualquer produto que apresente sinais de umidade ou contaminação na embalagem. O contratado assume plena responsabilidade pela substituição imediata de embalagens inadequadas, arcando com os custos de devolução quando necessário e fornecendo embalagens especiais para produtos que exigem condições específicas, como recipientes térmicos para alimentos perecíveis ou proteção especial contra impacto para itens mais sensíveis.

13.4.

13.5. Além disso, produtos como carnes e derivados devem ser embalados à vácuo, enquanto pães e similares necessitam de embalagens individuais higiênicas, sempre em conformidade com as normas da ANVISA, INMETRO e regulamentos técnicos específicos para cada categoria. A inobservância desses requisitos sujeitará o fornecedor a penalidades, incluindo multas por embalagem inadequada, suspensão temporária em caso de reincidência e substituição integral dos alimentos deteriorados por falha na embalagem. O contratado garante, ainda, que as embalagens utilizadas preservarão as características dos alimentos até o prazo de validade indicado, mantendo suas propriedades organolépticas, qualidade nutricional, segurança microbiológica e características físicas originais, assegurando assim que os gêneros alimentícios cheguem às unidades escolares em perfeitas condições para consumo.

14. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

14.1. O presente instrumento contratual rege-se pelas disposições expressas na Lei nº 14.133/21 e suas alterações posteriores, na Lei nº 8.078, de 11.09.1990 – Código de Defesa do Consumidor, no Código Civil Brasileiro, no Código Comercial Brasileiro e em outros referentes ao objeto, ainda que não explicitadas.

15. DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO:

- 15.1. Fica assegurado a Prefeitura Municipal de **IPORÃ**, o direito de revogar a licitação por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulá-la em virtude de vício insanável.
- 15.2. A declaração de nulidade de algum ato do procedimento somente resultará na nulidade dos atos que diretamente dele dependam.
- 15.3. Quando da declaração de nulidade de algum ato do procedimento, a autoridade competente indicará expressamente os atos a que ela se estende.
- 15.4. A nulidade do procedimento de licitação não gera obrigação de indenizar pela Administração.
- 15.5. A nulidade da contratação opera efeitos retroativamente, impedindo os efeitos jurídicos que o contrato, ordinariamente, deveria produzir, além de desconstituir os já produzidos.
- 15.6. Nenhum ato será declarado nulo se do vício não resultar prejuízo ao interesse público ou aos demais interessados.
- 15.7. A revogação ou anulação será precedida de procedimento administrativo, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e formalizada mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 15.8. A autoridade competente para anular ou revogar a licitação é o Prefeito Municipal de **IPORÃ**.

16. DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO:

- 16.1. As partes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei Federal nº 8.429/1992), a Lei Federal nº 12.846/2013 e seus regulamentos, se comprometem que para a execução deste contrato nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios indevidos de qualquer espécie, de modo fraudulento que constituam prática ilegal ou de corrupção, bem como de manipular ou fraudar o equilíbrio econômico financeiro do presente contrato, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste contrato, devendo garantir, ainda que seus prepostos, administradores e colaboradores ajam da mesma forma

17. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD:

- 17.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 17.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.
- 17.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.
- 17.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.
- 17.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.
- 17.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.
- 17.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

- 17.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.
- 17.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.
- 17.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.
- 17.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.
- 17.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.
- 17.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 18.1. Ao presente contrato se aplicam as seguintes disposições gerais:
- 18.1.1. A CONTRATADA não poderá ceder a terceiros as obrigações oriundas deste contrato, sem prévio e expresso consentimento do CONTRATANTE.
- 18.1.2. Correrão à conta da CONTRATADA todas as despesas e encargos de natureza trabalhista, previdenciária, social ou tributária, incidentes sobre o fornecimento objeto deste Contrato
- 18.1.3. A abstenção por parte do MUNICÍPIO da utilização de qualquer direitos ou faculdade que lhe assistam em razão deste contrato e/ou da lei não importará em renúncia destes mesmos direitos ou faculdades que poderão ser exercidos a qualquer tempo.
- 18.1.4. 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. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

19. DAS ALTERAÇÕES:

- 19.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.
- 19.2. 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

20. DA SUCESSÃO E DO FORO:

- 20.1. Fica eleito o foro da Comarca de IPORÃ para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.
- IPORÃ - PR, 22. de Julho de 2025.

ROBERTO DA SILVA
Prefeito Municipal

RODRIGO FAGUNDES CRISTOVAM
Sócio Administrador

Documento assinado digitalmente

RODRIGO FAGUNDES CRISTOVAM

Data: 24/07/2025 14:34:05-0300

Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Testemunhas:

1. *Tralene Salata Alves*

2. *[Assinatura]*

Paço Municipal – Rua Pedro Álvares Cabral, 2.677 – CEP 87560-000 – Iporã / PR.

Fone: (44) 3652-8100 – Fax: (44) 3652-8101