



**ANEXO 06**  
**MINUTA DE CONTRATO**  
**PREGÃO ELETRÔNICO 068/2026**

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE PASSO FUNDO E \_\_\_\_\_.

O **MUNICÍPIO DE PASSO FUNDO**, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 87.612.537/0001-90, com sede no Centro Administrativo Municipal, na Rua Dr. João Freitas, nº 75, Passo Fundo/RS, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Pedro Cezar de Almeida Neto, brasileiro, inscrito no CPF sob o nº 657.414.550-34, residente e domiciliado nesta cidade, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, estabelecida na rua \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, na cidade de \_\_\_\_\_, e-mail \_\_\_\_\_, pelo seu representante infra-assinado, doravante denominada **CONTRATADA**, considerando o resultado do **Pregão Eletrônico nº 068/2026**, conforme consta do **Processo Interno Eletrônico 2026/32755**, firmam o presente contrato, obedecidas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal 23/2023 e as condições seguintes:

**1.0 – DO OBJETO DO CONTRATO**

1.1 – O presente tem por objetivo a contratação de empresas para fornecimento de gêneros alimentícios (carnes, hortifrutigranjeiros, pães, ovos, bebida láctea, nata, presunto e queijo) para atender as necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Passo Fundo para um período de 12 meses, sendo a entrega parcelada (semanal) ponto a ponto.

1.2 – Demais informações pertinentes ao objeto do contrato estão detalhadas nos anexos do edital.

**2.0 – DO PAGAMENTO**

2.1 – O preço total do presente contrato é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_), conforme detalhado.

<b>LOTE 01 - LÁCTEOS</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Bebida láctea com iogurte.</b> Ingredientes: leite, soro de leite, fermento lácteo, açúcar e polpa de fruta(s). Embalagem: sachê de 1 litro. Validade mínima de 45 dias sob refrigeração.	Litro	1.050
<b>Nata.</b> Creme de leite padronizado e pasteurizado, fresco, sem soro. Consistência firme e pastosa, com teor de gordura entre 36% e 40%, sem conservantes. Cor, odor e sabor característicos. Em perfeito estado de conservação, isenta de ranço, fermentação ou outras características que prejudiquem sua utilização. Embalagem íntegra, com selo de inspeção. Embalagem: pote de 300 g.	Pote	400

<b>LOTE 02 - OVOS</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Ovo branco, médio, de galinha, fresco</b> , com casca firme, homogênea, lisa, limpa e sem rachaduras. Embalagem primária: caixa com 12 (doze) unidades. No rótulo da embalagem deverão constar, de forma clara e indelével, a identificação do produto, inclusive a classificação e a marca, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e registro da inspeção sanitária.	Caixa	500

<b>LOTE 03 - PÃES</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Pão de forma fatiado</b> , acondicionado em embalagem atóxica e transparente, contendo data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e informação nutricional. Não poderá apresentar-se amassado a ponto de comprometer sua conformação tradicional e utilização. Deverá possuir casca fina, macia e grande quantidade de miolo.	Kg	1.200
<b>Pão sovado tipo cachorro-quente.</b> Produto pronto para consumo, elaborado com farinha de trigo enriquecida, água, fermento, sal e demais ingredientes padronizados. Unidades com peso mínimo de 50 g. Data de fabricação e validade máxima de 5 dias. Deverá ser entregue no dia da fabricação ou, no máximo, no dia seguinte. As características organolépticas (cor, textura, aroma e sabor) deverão estar preservadas, sendo rejeitadas unidades	Kg	300



<b>LOTE 03 - PÃES</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
com mofo, amassadas ou com qualquer anormalidade. Produzido conforme as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Embalagem primária fechada e secundária compatível. Pacote com 20 unidades de 50 g.		

<b>LOTE 04 - FRIOS FATIADOS</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Presunto magro fatiado</b> , de boa qualidade, sem capa de gordura, embalado no dia da entrega, com aspecto próprio, coloração rosada, sem qualquer característica indesejável, apresentado em fatias finas de 15 a 20 g.	Kg	450
<b>Queijo tipo mussarela fatiado</b> , elaborado com leite e/ou leite reconstituído, coalho e/ou outras enzimas coagulantes, cloreto de sódio e demais substâncias alimentares permitidas, isento de sujidades e materiais estranhos, sem aspecto pegajoso. Fatias finas de 18 a 20 g, embaladas individualmente em plástico atóxico.	Kg	600

<b>LOTE 05 - CARNES</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Carne bovina moída de primeira</b> , congelada, com no máximo 5% de gordura, aspecto próprio de congelada e características sensoriais (textura, cor, sabor e odor) próprias do produto. A matéria-prima deverá estar isenta de ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos e nódulos linfáticos. Embalagem primária atóxica contendo identificação completa do produto, data de processamento, validade mínima de 12 meses e selo SIF ou CISPOA. Embalagem secundária com as mesmas informações. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem de 1 kg.	Kg	650
<b>Carne bovina tipo bife</b> , de primeira qualidade, com etiqueta de identificação, prazo de validade, procedência e número de registro no SIF.	Kg	640
<b>Carne de frango tipo coxa e sobrecoxa</b> , congelada, com aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor, cheiro e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitos e larvas. Certificado de inspeção sanitária. Conforme Portaria nº 210/1998 do Ministério da Agricultura, os cortes não poderão conter adição de água. Embalagem primária com peso líquido mínimo de 1 kg.	Kg	780
<b>Peito de frango sem osso e sem pele</b> , in natura, congelado, cortado em filés (sassami), apresentando consistência firme, odor característico e coloração amarelo-rosada. Não deverá apresentar cristais de gelo, penas, perfurações, coágulos ou queimaduras por congelamento. Embalagem primária de 1 kg e secundária de 20 kg. Validade mínima de 11 meses a partir da entrega.	Kg	550
<b>Carne suína (lombo sem osso)</b> , resfriada, sem gordura, com aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor característica, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem adequada e certificado de inspeção sanitária.	Kg	500
<b>Linguíça toscana</b> , de primeira qualidade, congelada, produzida exclusivamente com carnes suínas, adicionada de gordura suína e ingredientes conforme a Instrução Normativa SDA nº 4, de 31/03/2000. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo informação nutricional, lote, peso, data de fabricação, validade mínima de 4 meses a partir da entrega e número de registro no SIF. Embalagem mínima de 1 kg.	Kg	450
<b>Salsicha tipo hot dog</b> , sem corante, produzida com carnes, temperos e condimentos, levemente defumada, não amolecida nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas ou outras características que comprometam sua utilização para alimentação. Embalagem mínima de 2 kg.	Kg	260

<b>LOTE 06 - HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>
<b>Abacaxi Pérola</b> , com grau de maturação que permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato. Tamanho médio, coloração e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que comprometam a qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	Unidade	400
<b>Aipim</b> , liso, limpo, descascado e congelado, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos. Embalagem de 1 kg.	Kg	300
<b>Alface tipo crespa</b> , verde, tamanho médio, folhas limpas, sem marcas de insetos ou defeitos que comprometam a qualidade. Peso mínimo de 200 g por unidade. Embalagem primária em caixas arejadas e retornáveis.	Unidade	850
<b>Alho</b> , com aspecto e sabor característicos, uniforme em tamanho e cor, sem rachaduras, cortes, dentes murchos ou brotados, livre de insetos, parasitas e sujidades.	Kg	90
<b>Banana prata</b> , com grau médio de maturação, apta ao transporte, manipulação e conservação, de boa qualidade e sem manchas.	Kg	800
<b>Batata-doce</b> , lisa, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniformes, sem brotos, rachaduras, cortes, manchas, machucaduras ou bolores. Livre de terra aderente, resíduos de fertilizantes e umidade externa anormal. Procedente de colheita recente.	Kg	400
<b>Batata inglesa</b> , lisa, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniformes, sem brotos, rachaduras, cortes, manchas, machucaduras ou bolores. Livre de terra aderente, resíduos de fertilizantes e umidade externa anormal. Procedente de colheita recente.	Kg	800
<b>Beterraba</b> , lisa, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniformes, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca.	Kg	350
<b>Cebola tipo saladada</b> , lisa, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniformes, sem brotos, rachaduras, cortes, manchas, machucaduras ou bolores. Livre de terra aderente, resíduos de fertilizantes e umidade externa	Kg	450



LOTE 06 - HORTIFRUTIGRANJEIROS	Unidade	Quantidade
anormal. Procedente de colheita recente.		
<b>Cenoura</b> , lisa, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniformes, sem brotos, rachaduras, cortes, manchas, machucaduras ou bolores. Livre de terra aderente, resíduos de fertilizantes e umidade externa anormal. Procedente de colheita recente.	Kg	350
<b>Laranja comum</b> , com grau de maturação adequado, tamanho médio, coloração e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, ferrugem ou outros defeitos. Livre de resíduos de fertilizantes. Procedente de colheita recente.	Kg	550
<b>Limão galego</b> , com grau de maturação adequado, tamanho médio, coloração e conformação uniformes, sem manchas, bolores, ferrugem, sujidades ou outros defeitos. Livre de resíduos de fertilizantes. Procedente de colheita recente.	Kg	150
<b>Maçã nacional</b> , com grau médio de maturação, polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniformes, sem rachaduras ou cortes na casca.	Kg	550
<b>Moranga cabotia</b> , descascada e cortada em cubos de 4 a 6 cm, acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, hermeticamente fechada por termosoldagem, contendo informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 12 meses e lote. Embalagem secundária com as mesmas informações da primária. Rotulagem conforme legislação vigente. Embalagem de 500 g.	Kg	500
<b>Pimentão verde fresco</b> , firme, íntegro, isento de corpos estranhos, larvas, umidade externa anormal, odores e sabores estranhos. Não serão aceitas unidades com podridão, danos, desidratação, lesões por doenças, imaturas ou passadas.	Kg	110
<b>Repolho</b> , liso, fresco, firme, com coloração e tamanho uniformes, livre de sujidades, resíduos de fertilizantes ou defeitos que comprometam a qualidade. Procedente de colheita recente.	Kg	500
<b>Tempero verde natural</b> , composto por cebolinha e salsa. Maço de 100 g.	Maço	450
<b>Tomate salada</b> , fresco, com coloração e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que comprometam sua aparência e qualidade.	Kg	650

2.1.1 – Os pagamentos serão efetuados com base nos preços unitários, multiplicados pela quantidade efetivamente realizada e comprovada.

2.2 – De acordo com a Secretaria de Finanças, o pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados da emissão da respectiva Nota Fiscal, desde que os produtos tenham sido efetivamente entregues, recebidos definitivamente e atestados pela CONTRATANTE, em conformidade com as condições estabelecidas no Edital, no Termo de Referência e neste Contrato.

2.2.1 – Os valores devidos à CONTRATADA, não sendo pagos no prazo estabelecido, e desde que o atraso decorra de responsabilidade do CONTRATANTE, serão corrigidos segundo a variação do IGP-M, acumulado no período que mediar entre a data prevista para pagamento e a data do efetivo pagamento.

2.3 – É requisito prévio para pagamento das faturas o envio à tesouraria do CONTRATANTE dos seguintes documentos:

- Certidão Negativa de Tributos Federais, Estaduais e Municipais.
- Certificado de Regularidade perante o FGTS.
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

2.3.1 – Os pagamentos somente serão efetuados mediante a retenção, se cabíveis, do INSS, conforme **Instrução Normativa RFB nº 2.110/2022**, e do ISS, conforme Decreto nº 28/2005.

2.3.2 – O Município procederá à retenção na fonte do Imposto sobre Renda e Proventos de Qualquer Natureza – IR quanto aos pagamentos efetuados à CONTRATADA, sempre que cabível, nos termos da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012 e do Decreto Municipal nº 115/2022.

2.4 – A inadimplência da CONTRATADA em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá ao CONTRATANTE a responsabilidade pelo pagamento desses encargos e não poderá onerar o objeto do contrato.

2.5 – A CONTRATADA deverá emitir nota fiscal/fatura em moeda corrente do país e com a mesma razão social e o mesmo CNPJ apresentados no procedimento licitatório. A nota fiscal/fatura somente será liberada para pagamento quando a entrega for feita em total conformidade com as especificações exigidas pelo CONTRATANTE.



2.6 - Para fins de pagamento, a CONTRATADA deverá, no momento da entrega da nota fiscal/fatura, informar e manter atualizado, junto ao Núcleo da Pagadoria (Secretaria de Finanças), o banco, o nº da agência e o nº da conta na qual será realizado o depósito correspondente. A referida conta deverá estar em nome da pessoa jurídica, ou seja, da empresa licitante vencedora.

2.7 - Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

2.8 - Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendentes de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

2.9 – As despesas referentes ao objeto do presente contrato serão empenhadas nas seguintes dotações orçamentárias (vigentes e/ou subsequentes):

Secretaria	Dotação 2026
Secretaria Municipal de Saúde	2026/3425

### 3.0 – DOS PRAZOS E ENTREGAS

3.1 – O contrato terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, contados da data da última assinatura.

3.1.1 – Os preços poderão ser reajustados com base na variação do Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M), ou por outro índice que venha a substituí-lo por meio de Decreto Municipal, mediante solicitação da CONTRATADA, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contado da data da apresentação da proposta.

3.1.2 – Quaisquer supressões ou acréscimos quantitativos que porventura ocorram serão calculados com base nos custos unitários constantes da proposta inicial, mediante formalização de termo aditivo.

3.1.3 – O contrato poderá ser prorrogado até a entrega integral do objeto contratado, desde que devidamente justificada a necessidade administrativa e observada a legislação vigente.

3.2 – A entrega dos produtos será realizada de forma parcelada, ponto a ponto, com periodicidade semanal, sempre às quartas-feiras, totalizando 50 (cinquenta) semanas, no período compreendido entre 26/08/2026 e 04/08/2027, observando rigorosamente o cronograma, os locais, os horários e as demais condições estabelecidas nos Anexos II e III do Termo de Referência.

### 4.0 – DA GESTÃO E DA FISCALIZAÇÃO

4.1 – A gestão e fiscalização exercerão controle com relação à qualidade dos serviços executados, através da(s) secretaria(s) competente(s).

4.2 – O gestor do contrato possui atribuições e funções de administrar todo o contrato, desde sua concepção até a finalização, nos termos do artigo 14 do Decreto Municipal 23/2023.

4.3 – O fiscal do contrato será designado, pela autoridade do órgão ou entidade, mediante expedição de portaria, para acompanhar e fiscalizar a prestação dos serviços, nos termos dos artigos 15, 16 e 17 do Decreto Municipal 23/2023.

4.4 – Quando não houver nomeação específica, mediante expedição de portaria, o gestor do contrato será o secretário da secretaria requisitante.

### 5.0 – DAS OBRIGAÇÕES

#### 5.1 – DO CONTRATANTE:

5.1.1 – Exigir o exato cumprimento do objeto e das cláusulas contratuais;



5.1.2 – Atestar nas notas fiscais/faturas o efetivo término da prestação de serviço do objeto deste contrato;

5.1.3 – Aplicar à CONTRATADA penalidades, quando for o caso;

5.1.4 – Prestar à CONTRATADA toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do contrato;

5.1.5 – Efetuar o pagamento à CONTRATADA no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;

5.1.6 – Notificar, por escrito, à CONTRATADA da aplicação de qualquer sanção;

5.1.7 – Fiscalizar a execução do contrato por intermédio de servidor ou de equipe de servidores, designado(s) mediante portaria.

## **5.2 – DA CONTRATADA:**

5.2.1 – Executar fielmente o contrato, de acordo com as cláusulas avençadas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

5.2.2 – Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre o material e a mão de obra;

5.2.3 – Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação;

5.2.4 – Manter atualizados, junto ao Município, os dados cadastrais, com endereço completo, telefone e endereço de correio eletrônico (e-mail), dentre outras informações indispensáveis à comunicação entre a CONTRATADA e o CONTRATANTE, de modo a viabilizar as convocações, intimações e notificações quando se fizerem necessárias;

5.2.5 – Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto deste contrato, até o limite legal;

5.2.6 – Executar o objeto com boa qualidade, no preço, prazo e forma estipulados na proposta, no edital e seus anexos;

5.2.7 – Não subcontratar, ceder ou transferir a terceiros a execução do objeto, ainda que parcial, sendo nulo de pleno direito qualquer ato nesse sentido, além de constituir infração passível de penalidade;

5.2.8 – Ser responsável pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato;

5.2.9 – Disponibilizar, sempre que necessário, equipamentos, ferramentas, materiais e pessoal devidamente habilitado para a execução do objeto;

5.2.10 – Responder pelo pagamento dos salários devidos pela mão de obra empregada na execução do objeto, pelos encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários respectivos, e, por tudo mais que, como empregadora, deve satisfazer;

5.2.11 – Respeitar e exigir que o seu pessoal observe e respeite as normas sobre segurança, higiene e medicina do trabalho e sua regulamentação, devendo fornecer aos seus empregados, quando necessário, os EPI's de segurança;

5.2.12 – Arcar com os custos de combustível e manutenção dos equipamentos que porventura necessite utilizar;

5.2.13 – Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do parágrafo único do artigo 48 da Lei Federal nº 14.133/2021;

5.2.14 – Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE, garantindo-lhe o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto;



5.2.15 – Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

5.2.16 – Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior;

5.2.17 – Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas que antecedem a entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

5.2.18 – Atuar no presente contrato em conformidade com a Lei 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais).

5.2.19 – Indicar, no ato da assinatura do contrato, 01 (um) preposto devidamente habilitado, com poderes para representá-la junto ao CONTRATANTE, em tudo o que se relacionar com o objeto. Deverá, ainda, informar o(s) número(s) de telefone, o endereço de correio eletrônico (e-mail) ou qualquer outro meio de comunicação que permita a agilidade no contato para o atendimento.

5.2.20 – Respeitar os projetos, especificações e determinações da Fiscalização.

5.2.21 – Corrigir imediatamente qualquer serviço que for rejeitado pela Fiscalização, dentro dos critérios de medição e aceitação, dentro do prazo estabelecido pela mesma, arcando com as despesas de material e mão de obra envolvidas.

5.2.22 – Acatar prontamente as exigências e observações da Fiscalização, baseadas nas especificações e regras técnicas.

5.2.23 – Arcar com as despesas com taxas, licenças e regularizações nas repartições municipais, concessionárias e demais órgãos competentes.

5.2.24 – Os produtos que, por sua natureza, exijam refrigeração ou congelamento deverão ser transportados em veículos isotérmicos ou refrigerados, observadas as condições adequadas de temperatura e conservação durante todo o percurso, de forma a garantir a manutenção da qualidade e da segurança alimentar até a entrega definitiva.

5.2.25 – Todos os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade, observado que, na data da entrega, não poderão possuir data de fabricação superior a 20% (vinte por cento) de sua vida útil total, ressalvadas as hipóteses em que houver especificação diversa prevista no Termo de Referência.

5.2.26 - Os produtos entregues em desacordo com as especificações do Edital, do Termo de Referência ou deste Contrato, ou que apresentarem vícios, defeitos ou qualquer irregularidade, deverão ser substituídos pela CONTRATADA no prazo máximo de **1 (um) dia útil**, contado da notificação da CONTRATANTE, sem qualquer ônus para esta.

## 6.0 – DAS PENALIDADES

6.1 – A CONTRATADA ficará sujeita, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, às sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Decreto Municipal nº 64/2025 e suas alterações, e neste contrato, nas seguintes hipóteses:

**I – Advertência**, nos termos do art. 9º do Decreto nº 64/2025, quando verificada a inexecução contratual parcial, de forma injustificada, sem que caiba imposição de penalidade mais grave.

**II – Multa**, aplicada nos termos do art. 13 do Decreto nº 64/2025, nas seguintes situações:

a) De 0,5% (cinco décimos por cento) até 1% (um por cento) do valor global do contrato, nos casos de descumprimento de obrigações acessórias ou por infrações administrativas leves;

b) Até 10% (dez por cento) do valor do contrato, nos casos de recusa do adjudicatário em reforçar garantia contratual;

c) Até 30% (trinta por cento) sobre o valor global do contrato, nos casos de inexecução total, prática de fraude, declaração falsa, conduta inidônea ou entrega de objeto com vícios ocultos, entre outras hipóteses previstas no art. 14 do Decreto Municipal nº 64/2025.



§1º – A multa poderá ser aplicada isoladamente ou cumulada com as demais sanções previstas neste contrato.

§2º – O valor da multa será recolhido no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, por meio de Guia de Recolhimento. O não pagamento no prazo acarretará a execução da garantia contratual, quando houver.

§3º – A reincidência, verificada pela repetição da infração nos 24 (vinte e quatro) meses anteriores, implicará a majoração da multa em 50% (cinquenta por cento).

III – Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Municipal de Passo Fundo, pelo prazo de até 3 (três) anos, nos termos do art. 156, inciso III, da Lei Federal nº 14.133/2021.

IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 156, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, quando constatado comportamento gravíssimo da contratada, com dolo ou fraude que comprometa a boa-fé objetiva nas contratações públicas.

6.2 – A aplicação das penalidades será precedida de processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, conforme previsto nos arts. 158 a 160 da Lei nº 14.133/2021 e regulamentado pelo Decreto Municipal nº 64/2025.

6.3 – Caberá recurso da decisão que aplicar sanções administrativas no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da intimação do interessado.

6.4 – As penalidades aplicadas serão registradas no Sistema Banco de Sanções da Controladoria-Geral da União (CGU), conforme Portaria Normativa CGU nº 75/2023.

## 7.0 – DA CESSÃO

7.1 – A CONTRATADA não poderá ceder o presente vínculo ou subcontratar o seu objeto para outra empresa, no todo ou em parte, sendo nulo de pleno direito qualquer ato neste sentido, além de constituir infração passível de penalidade.

## 8.0 – DO FORO

8.1 – Para dirimir quaisquer questões decorrentes do presente contrato, as partes elegem o Foro da Comarca de Passo Fundo, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

## 9.0 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1 – As comunicações entre as partes contratantes, relacionadas com o acompanhamento e controle do presente contrato, serão feitas sempre por escrito.

9.2 – A extinção do presente contrato observará o disposto nos artigos 137, 138 e 139 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo de eventual penalidade aplicável, assegurado o contraditório e ampla defesa.

9.3 – Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei Federal nº 14.133/2021, no Decreto Municipal 23/2023, na Lei nº 8.078/1990, pelas demais normas aplicáveis ao objeto e, subsidiariamente, pelas normas e princípios gerais dos contratos.

Este contrato será assinado digitalmente pelas partes, com validade jurídica nos termos da legislação vigente, produzindo os mesmos efeitos de um documento físico.

Passo Fundo, de 2026.



**MUNICÍPIO DE PASSO FUNDO**  
Pedro Almeida  
Prefeito Municipal

**EMPRESA CONTRATADA**  
Nome  
Cargo