



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano
Campus Santa Inês
Fone: (73) 3536-1213

**CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 05/2024
PREGÃO ELETRÔNICO (SRP) Nº 90002/2024
PROCESSO 23332.250585.2024-36**

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 05/2024, QUE FAZEM ENTRE
SI INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA BAIANO - CAMPUS SANTA INÊS E A
EMPRESA **MVR NOVIDADES LTDA.**

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Baiano – Campus Santa Inês, neste ato denominado simplesmente Campus Santa Inês, com sede no Km 2,5 – BR 420 – Rodovia Santa Inês x Ubaira – CEP: 45.320-000 – Santa Inês-BA, inscrito no CNPJ sob o nº 10.724.903/0002-50, neste ato representada pela Diretora Geral **GENILDA DE SOUZA LIMA**, nomeada pela Portaria nº 281, de 18 de Março de 2022, publicada no DOU de 21 de Março de 2022, portadora da matrícula funcional nº 2526625, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa **MVR NOVIDADES LTDA**, inscrita no CNPJ nº 03.935.567/0001-48, com sede na Rua Duarte Guimarães, nº 280, Centro, Ubaíra/BA. CEP: 45310-000, denominado **CONTRATADO**, neste ato representada pelo Senhor **MURILO COELHO SANDES**, portador da Cédula de Identidade nº 07.079.091-47 SSP/BA e CPF nº 966.442.575-34, tendo em vista o que consta no Processo nº 23332.250585.2024-36 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 n. 90002/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLAÚSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é **fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios** para atender a demanda do Refeitório e das aulas práticas do curso Técnico em Alimentos do IF - Campus Santa Inês, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da Contratação:

Item do TR	Especificação	QTD	Unid.	V. Unitário	V. Total

	Achocolatado líquido, tipo Nescau, pronto pra beber, com a quantidade máxima de carboidratos de 20 g por porção, composto de leite reconstituído. Embalagens Tetra Pack individuais de 200 ml, reembaladas em caixa de papelão vedadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	3000	Unidade	R\$ 1,14	R\$ 3.420,00
02	Arroz integral, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 10 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	600	Kg	R\$ 6,07	R\$ 3.642,00
07	Azeite de dendê, em embalagens de 500 ml. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	60	Und 500 ml	R\$ 9,29	R\$ 557,40
12	Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,5% (em ácido oleico) - para temperar alimentos; embalagem com 500 ml, com bico dosador. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega (não aceitaremos "tipo extra virgem" nem "azeite composto").	300	Und 500 ml	R\$ 26,24	R\$ 7.872,00
13	Batata frita industrializada, tipo palha-extrafina, acondicionada em embalagens de 500 g. Aplicação culinária. As embalagens devem estar íntegras, contendo rótulo com o lote, data de fabricação, prazo de validade, informações nutricionais, bem como peso. Prazo de validade de 6 meses a partir da data de entrega	20	Pct 500 gr	R\$ 18,76	R\$ 375,20
16	Biscoito com sal, tipo salt cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, com extrato de malte e fermento biológico, acondicionado em pacote com 360 gramas com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	300	Pct	R\$ 3,77	R\$ 1.131,00
17					

18	Biscoito com sal, tipo cream cracker, composição básica aromatizado artificialmente, farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, sal, com extrato de malte e fermento biológico, acondicionado em pacote com 350 gramas com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	300	Pct	R\$ 3,04	R\$ 912,00
19	Biscoito doce amanteigado, sabores e formatações diversas, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com 375 gramas com 03 sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	500	Pct	R\$ 4,74	R\$ 2.370,00
20	Biscoito doce, tipo cookie, sabor chocolate com gotas de chocolate, em embalagem individual de 60 g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	2000	Und	R\$ 2,78	R\$ 5.560,00
22	Biscoito doce, tipo maisena, sabor chocolate composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em saco plástico impermeável, fechado, reembalado em caixa de papel vedada, com 350 gramas com sub embalagens internas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	150	Pct	R\$ 5,29	R\$ 793,50

24	Biscoito salgado, tipo club social, sabor original composição básica farinha de trigo enriquecida com ácido fólico e ferro, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionado em embalagens impermeáveis de 144gr, fechadas, reembaladas em caixa de papel vedada. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	200	Pct	R\$ 3,19	R\$ 638,00
30	Carne bovina congelada, contrafilé, em peça proveniente de animais bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulado em condições higiênicas sanitária. O Contra Filé é obtido após retirada do dianteiro, com um corte longitudinal nas seis vértebras lombares e nas últimas oito vértebras torácicas com o uso de uma serra e um corte feito com faca na articulação que separa o Contra Filé da Alcatra. O corte é constituído pelas massas musculares localizadas entre o Acém e a Alcatra, após a retirada do Filé Mignon, podendo a Capa de Filé estar aderida ou não. O limite anterior do corte é realizado no espaço entre a quinta e a sexta vértebra torácica e o corte posterior é realizado na articulação lombossacral. A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de 35º c (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior. A carne bovina em peça congelada no corte contrafilé deverá se apresentar em cortes correspondentes a peça, com peso entre 2,7 kg (dois quilos e setecentos gramas) e 8 kg (oito quilos). A entrega deve acontecer em embalagens plásticas individuais de +/- 25 kg, contendo lote, prazo de validade, informações nutricionais, o carimbo SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega	1000	Kg	R\$ 29,49	R\$ 29.490,00

	Carne bovina congelada, contrafilé, em peça proveniente de animais bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulado em condições higiênicas sanitária. O Contra Filé é obtido após retirada do dianteiro, com um corte longitudinal nas seis vértebras lombares e nas últimas oito vértebras torácicas com o uso de uma serra e um corte feito com faca na articulação que separa o Contra Filé da Alcatra. O corte é constituído pelas massas musculares localizadas entre o Acém e a Alcatra, após a retirada do Filé Mignon, podendo a Capa de Filé estar aderida ou não. O limite anterior do corte é realizado no espaço entre a quinta e a sexta vértebra torácica e o corte posterior é realizado na articulação lombossacral. A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de 35º c (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior. A carne bovina em peça congelada no corte contrafilé deverá se apresentar em cortes correspondentes a peça, com peso entre 2,7 kg (dois quilos e setecentos gramas) e 8 kg (oito quilos). A entrega deve acontecer em embalagens plásticas individuais de +/- 25 kg, contendo lote, prazo de validade, informações nutricionais, o carimbo SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega	750	Kg	R\$ 29,49	R\$ 22.117,50
34	Carne bovina congelada, alcatra com maminha, em peça proveniente de animais bovinos sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de quarto traseiro, manipulado em condições higiênicas sanitária. A Alcatra com Maminha fica localizada na parte traseira do boi e dá origem a diversos sub cortes, como o miolo da alcatra, baby beef, bombom da alcatra, rolha da alcatra, e maminha. Esse corte possui fibras curtas, que garantem maior maciez. A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de 35º c (trinta e cinco graus centígrados negativos) ou inferior. A carne bovina em peça congelada no corte alcatra com maminha se apresentarem cortes correspondentes a peça, com peso entre 1,2 kg (um quilo e duzentos gramas) e 3,0 kg (três quilos). A entrega deve acontecer em embalagens plásticas individuais, contendo lote, prazo de validade, informações nutricionais, o carimbo SIF. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	750	Kg	R\$ 29,49	R\$ 22.117,50

40	Carne de charque, tipo dois pelo, de 1ª qualidade, CX 30 kg, com embalagens plásticas individuais de 5 kg, contendo lote, prazo de validade, informações nutricionais, o carimbo SIF. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega	300	KG	R\$ 33,98	R\$ 10.194,00
52	Chantilly - preparo a base de creme de leite fresco, fortemente emulsionado, pasteurizado, com sabor artificial leve de baunilha e adoçado, destinado ao uso profissional. Embalado em caixa tetra pack limpas, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, pesando 1 litro. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	20	Litro	R\$ 17,29	R\$ 345,80
58	Corante líquido alimentício comestível, tipo Anilina 10ml, composto por corantes orgânicos importados, álcool etílico neutro, para não interferir no sabor e na textura dos alimentos onde foram utilizados. Sem glúten e com alto poder de tingimento. Validade do Produto: 36 meses da data de fabricação. Nas cores primárias azul, amarelo e vermelho, com 5 unidades de cada. Embalagem de 10ml	15	Und	R\$ 4,52	R\$ 67,80
60	Creme de leite pasteurizado 100% de origem animal, acondicionado em caixa tetra pack limpas, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo embalado, pesando 1.030kg. Apresentando teor de matéria gorda mínima de 17%. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e DIPOA e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	500	Und	R\$ 18,39	R\$ 9.195,00
67	Farinha de linhaça, tipo dourada- em embalagens de 500 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto isento de sujidades, parasitos e com aspecto, sabor e cor característicos. Validade mínima 6 (seis) meses a partir da data de fabricação	5	Kg	R\$ 24,49	R\$ 122,45

72	Farinha Láctea - acondicionada em embalagem limpa, não violada e resistente. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses.	200	Lata 400 Gramas	R\$ 15,27	R\$ 3.054,00
76	Feijão carioca, tipo 01, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 01 kg e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30 kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	1520	Kg	R\$ 5,59	R\$ 8.496,80
82	Flocão de arroz - feito a partir de arroz granulado. 100% natural, sem conservantes, sem glúten. Obtido do processamento tecnológico adequado, de grãos de arroz, sadios, limpos, germinados e seco por processo adequado, com aspecto, cor, odor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, bem como de umidades, fermentações ou ranço, embalado em saco de papel impermeável, reembalado em papel com 500 gramas. Embalagens, contendo no rótulo informações de lote, data de fabricação/validade, informações nutricionais. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	50	Pacote 500 Gramas	R\$ 5,43	R\$ 271,50
86	Gergelim, tipo semente descascadas, em embalagens de 250 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto isento de sujidades, parasitos e com aspecto, sabor e cor característicos. Validade mínima 6 (seis) meses a partir da data de fabricação	30	Pacote 250g	R\$ 15,49	R\$ 464,70
87	Mini gotas de chocolate 50% cacau - composto por massa de cacau natural e açúcar cristal, sem lactose, proteína do leite, glúten e soja. Acondicionado em embalagem de 500 g, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Não contém glúten, embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade. Validade 12 meses	05	Kg	R\$ 41,24	R\$ 206,20

88	Mini gotas de chocolate 70% cacau - composto por massa de cacau natural e açúcar cristal, sem lactose, proteína do leite, glúten e soja. Acondicionado em embalagem de 500 g, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Não contém glúten, embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade. Validade 12 meses	05	Kg	R\$ 41,24	R\$ 206,20
90	Granola integral, tradicional, composta por Flocos de aveia, rapadura, coco, tapioca, uva passa, castanha de caju, gérmen de trigo, melão de cana, manteiga, gergelim e sal do Himalaia, embalagem de 800 g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Produto isento de sujidades, parasitos e com aspecto, sabor e cor característicos.	200	Pacote 400 Gramas	R\$ 25,90	R\$ 5.180,00
93	Iogurte líquido sabor morango. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagem plástica de aproximadamente 170 g. Temperatura de entrega de 10°C. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.	2000	Unidade	R\$ 4,27	R\$ 8.540,00
94	Iogurte líquido sabor côco. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagem plástica de aproximadamente 170 g. Temperatura de entrega de 10° C. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto	1000	Unidade	R\$ 4,29	R\$ 4.290,00
95	Iogurte líquido sabor frutas vermelhas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagem plástica de aproximadamente 170 g. Temperatura de entrega de 10°C. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto	1000	Unidade	R\$ 4,35	R\$ 4.350,00

98	Leite de vaca em pó integral instantâneo, apresentação acondicionado em Embalagem de 200 gramas. A lata deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Conservação em ambiente seco e arejado	300	Embalagem de 200 gr	R\$ 6,49	R\$ 1.947,00
107	Linguiça paio, tipo defumada, estado de conservação: resfriado. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou SIE	50	Kg	R\$ 50,76	R\$2.538,00
115	Massa alimentícia com ovos, tipo parafuso, tricolor, com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais, urucum e cúrcuma. Pacotes individuais de 500g, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Caixa com 20x 500g.	100	Pacote 500 g	R\$ 5,99	R\$ 599,00
116	Massa alimentícia com ovos, tipo "gravata", "gravata borboleta" com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais, urucum e cúrcuma. Pacotes individuais de 500g, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Caixa com 20x 500g	100	Pacote 500g	R\$ 6,45	R\$ 645,00

	Milho verde em conservas simples grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, imersos em líquido de cobertura apropriada, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Acondicionado em latas de 3 kg, devendo ser considerado como peso líquido, o produto drenado de 2 kg. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; 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; atender as exigências do ministério da agricultura e Dipoa (Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal) e regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	200	Lata	R\$ 30,98	R\$ 6.196,00
129	Molho pronto, tipo mostarda, composto a base de mostarda, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, admitindo no mínimo 35% de resíduos secos, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagens, tipo bisnaga de 200g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	300	Unidade	R\$ 2,59	R\$ 777,00
130	Óleo comestível – extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml, de características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	1000	Lata	R\$ 6,24	R\$ 6.240,00

	Passa sem semente – o produto obtido do processamento das partes comestíveis de frutas por processos tecnológicos adequados, com frutas maduras, sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na norma. Com cor própria, cheiro e sabores características. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica de 100 g, transparente, fechada, reembalada em caixa de papel vedada, com 10 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	200	Pacote de 100 g	R\$ 4,84	R\$ 968,00
135	Peixe bacalhau, espécie saithe apresentação desfiado, congelado, dessalgado, sem pele e sem espinha, lascas grossas, textura suave temperatura de -18°C. Características extras: sem vísceras, sem manchas, parasitas ou fungos. Acondicionado em saco plástico embalagem de 1 kg transparente atóxico embalado em caixa de papelão. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	50	Kg	R\$ 80,87	R\$ 4.043,50
139	Polpa de fruta, sabor cajá, natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 01 kg (um quilo) cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	100	Kg	R\$ 7,99	R\$ 799,00
141	Polpa de fruta, sabor maracujá, natural, características adicionais: concentrado, pasteurizada, congelada, sem açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, ausente de substâncias estranhas a sua composição, acondicionado em plástico transparente, atóxico, contendo 01kg (um quilo) cada. Registrado no órgão competente, validade de 12 meses. Temperatura de recebimento a -18°C.	100	Kg	R\$ 17,98	R\$ 1.798,00

	Presunto de peru cozido, sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado	160	Kg	R\$ 30,80	R\$ 4.928,00
143	Queijo parmesão em barra ingredientes básicos: queijo parmesão e conservador, características adicionais: produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra de 1 kg, acondicionado em embalagem plástica apropriada e inviolável, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Validade mínima de 120 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado	100	Kg	R\$ 53,9900	R\$ 5.399,00
147	Queijo, tipo mussarela, de 1ª qualidade, com ingredientes leite, conservação 0 a 10°C. Produto próprio para o consumo humano e em conformidade com a legislação sanitária em vigor. Apresentação em barra, acondicionada em embalagem plástica apropriada, transparente, limpa, resistente e inviolável. A embalagem original deverá ser a vácuo e conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA, carimbo de inspeção do SIF e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	200	Kg	R\$ 33,97	R\$ 6.794,00
148	Refrigerante, à base de cola, em embalagens pet de 2,5 litros	80	Unidade	R\$ 7,18	R\$ 574,40
150	Refrigerante, à base de guaraná, em embalagens pet de 2,5 litros	60	Unidade	R\$ 11,16	R\$ 669,60
151					

152	Refrigerante, à base de laranja, em embalagens pet de 2,5 litros	40	Unidade	R\$ 11,12	R\$ 444,80
153	Requeijão, tipo cremoso tradicional, embalado em potes plásticos de 200 g, sem adição de amido e gordura vegetal, contendo externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF /DIPOA, carimbo de inspeção do SIF. Conservação em ambiente refrigerado. Não serão aceitos produtos classificados como especialidade láctea à base de requeijão	200	Pote	R\$ 6,19	R\$ 1.238,00
154	Trigo para kibe, tipo triguilho ou bulgur, composto de grãos de trigos selecionados e moídos, apresentação pré-cozida, em embalagem de 500 g, que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	50	Kg	R\$ 11,73	R\$ 586,50
155	Sal marinho integral moído iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica embalagem em plástico de polietileno de 1 kg e embalagem secundária 30 kg.	500	Kg	R\$ 1,56	R\$ 780,00
156	Salsicha - hot dog, composta de carne de frango, fresca, com condimentos triturados, misturados e cozidos, acondicionada em acondicionados em sistema cryo-vac, pesando aproximadamente 50 g por unidade, temperatura conservação 10°C, prazo de validade 120 dias	200	Kg	R\$ 7,59	R\$ 1.518,00
161	Vinagre, matéria-prima vinho branco, tipo neutro, acidez 4%, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Caixa com 12 unidades de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto	50	Caixa	R\$ 42,95	R\$ 2.147,50

	Vinagre, matéria-prima vinho tinto de maçã, tipo neutro, acidez 4 per, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Caixa com 12 unidades de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto.	20	Caixa	R\$ 54,00	R\$ 1.080,00
162	Condimento, alho apresentação natural, aspecto físico em cabeça, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas, tipo branco, aplicação indústria alimentícia	160	Kg	R\$ 30,26	R\$ 4.841,60
167	Condimento, matéria-prima castanha de caju, apresentação assada e sem casca, íntegra, de boa qualidade e isenta de sujidades, condimento natural	60	Kg	R\$ 73,26	R\$ 4.395,60
173	Fruta in natura, tipo ameixa fresca. Características: ser fresca, madura, aroma e corda espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes	250	Kg	R\$ 30,31	R\$ 7.577,50
192	Fruta in natura, tipo kiwi. Características: ser fresco, maduro, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	250	Kg	R\$ 24,67	R\$ 6.167,50
193					

194	Fruta in natura, tipo maçã, espécie vermelha, nacional, categoria II, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em caixa de papelão ondulado, caixa com 18 kg	1340	Kg	R\$ 10,99	R\$ 14.726,60
195	Fruta in natura, tipo melão, espécie redonda e amarelo, aplicação alimentar. Características: graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, com polpa firme e intacta	300	Kg	R\$ 5,29	R\$ 1.587,00
196	Fruta in natura, tipo pera. Características: ser fresca, madura, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes	300	Kg	R\$ 13,82	R\$ 4.146,00
197	Fruta in natura, tipo uva de mesa, espécie Itália/Rubi, sem caroço para aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	400	Kg	R\$ 17,14	R\$ 6.856,00
200	Legume in natura, tipo batata inglesa, de primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida	1500	Kg	R\$ 7,49	R\$ 11.235,00
TOTAL					R\$ 270.223,65

1.3. São anexos a este instrumento e 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 da Concessionária;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, fluindo de **30 de Agosto de 2024 a 30 de Agosto de 2025**, na forma dos [artigos 105 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.1.1. 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.

2.2. A Contratada não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.4. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições da prestação dos serviços constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

5.1. O valor total da contratação é de **R\$ 270.223,65 (Duzentos e Setenta Mil Duzentos e Vinte e Três Reais e Sessenta e Cinco Centavos)**.

5.2. 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. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao Contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 29/05/2024.

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 IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), 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.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE ([art. 92, X, XI e XIV](#))

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. 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;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. 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.

8.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.9. 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.

8.10. A Administração terá o prazo de 10 (dez) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo de até 1 (um) mês, admitida a prorrogação motivada por igual período.

8.12. 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. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))

9.1. A Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de 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. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.3. 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;

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. 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;

9.6. 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;

9.7. 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;

9.8. 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;

9.9. 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.

9.10. 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.

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

9.12. 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);

9.13. 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);

9.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.15. 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.

9.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

10.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Contratado que:

11.1.1. der causa à inexecução parcial do contrato;

11.1.2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. der causa à inexecução total do contrato;

11.1.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

11.1.5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

11.1.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

11.2. Serão aplicadas à Concessionária que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

11.2.1. Advertência, quando a Concessionária 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](#));

11.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4 deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

11.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nos subitens 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7 e 11.1.8 deste Contrato, bem como nos subitens 11.1.2, 11.1.3 e 11.1.4, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

11.2.4. Multa:

11.2.4.1. Compensatória, para as infrações descritas nos subitens 11.1.5 a 11.1.8, de 5% a 20% do valor do Contrato.

11.2.4.2. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista no subitem 11.1.3, de 0,5% a 15% do valor do Contrato.

11.2.4.3. Para infração descrita no subitem 11.1.2, a multa será de 1% a 10% do valor do Contrato.

11.2.4.4. Para infrações descritas no subitem 11.1.4, a multa será de 0,5% a 10% do valor do Contrato.

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).

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

11.3.2. 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)

11.3.3. 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).

11.3.4. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (§7º do art. 156 da Lei nº 14.433, de 2021).

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 procedural 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 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).

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. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato. 1

12.2.1. contratado: Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do

12.2.1.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas;

12.2.1.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.

12.3. O contrato poderá 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.

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

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

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

12.4. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

12.5. 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 nº 14.133, de 2021).

12.6. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

13.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

13.1.1. Gestão/Unidade: 26404/158277

13.1.2. Fonte de Recursos: 01000000000

13.1.3. Programa de Trabalho: 231549

13.1.4. Elemento de Despesa: 339030-07

13.1.5. Plano Interno: L2994P23DDR

13.1.6. Nota de Empenho: 2024NE082

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

14.1. Os casos omissos serão decididos pelo Concedente, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

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

15.2. 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.

15.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Concedente, 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).

15.4. 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá ao Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públcas (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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

17.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal da Bahia, Seção Judiciária de Jequié 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.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Assinado Eletronicamente

GENILDA DE SOUZA LIMA

Representante Legal

IF Baiano – Campus Santa Inês

CONTRATANTE

MURILO COELHO SANDES

Representante Legal

MVR NOVIDADES LTDA

CONTRATADO

Assinado Eletronicamente

DANIELE SILVA DE MATOS

CPF: 933.540.025-49

TESTEMUNHA

Assinado Eletronicamente

ANDREIA CARVALHO JAMBEIRO DE SOUZA

CPF: 805.395.645-91

TESTEMUNHA

Documento assinado eletronicamente por:

- **Andreia Carvalho Jambeiro de Souza, NUTRICIONISTA-HABILITACAO**, em 26/08/2024 16:10:54.
- **Daniele Silva de Matos, DIRETOR(A) - CD3 - CSI-DAP**, em 26/08/2024 16:01:56.
- **Genilda de Souza Lima, DIRETOR(A) GERAL - CD2 - CSI-DG**, em 26/08/2024 15:08:48.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/08/2024. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifbaiano.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código 593588
Verificador: b3fb9e9e26
Código de Autenticação:

