ESTADO DO PIAUÍ
Prefeitura Municipal de Teresina
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

CONTRATO Nº 11/2021 – SEMGOV
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 13/2020 –PJPI/TJPI/SLC
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 33/2019
PROCESSO SEI Nº 19.0.000087273-6

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO PREPARO DE ALIMENTAÇÃO PREPARADA E SEMI-PREPADA, POR MEIO DA SECRETARIA MUNICIPAL GOVERNO - SEMGOV E A EMPRESA NUTRI BRASIL EIRELI.

CONTA BANCÁRIA: BANCO DO BRASIL:
Agência: 4404-0
Conta: 14188-7

A **SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO – SEMGOV**, com sede na Rua Praça Marechal Deodoro da Fonseca, nº 860, Bairro Centro, em Teresina-PI, inscrita no CNPJ sob o nº06.554.869/0021-08, contato: 3215-7532, e-mail: gtasemgov.pmt@hotmail.com, neste ato representada pelo Secretário **ADOLFO JÚNIOR DE ALENCAR NUNES,** brasileiro, inscrito no CPF sob o nº 102.025.953-15, titular do RG nº 114.335 SSP-PI, residente e domiciliado nesta Capital, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa **NUTRI BRASIL EIRELI**, sediada na Av. Maranhão, nº 110, Centro, Teresina-PI, inscrita no CNPJ sob o nº 69.626.349/0001-30, TEL: (86) 98161-4321, neste ato representada pelo Sr. Rubens da Silva Bezerra, brasileiro, inscrito no CPF sob o nº 450.613.863-53, titular do RG nº 1.198.450 SSP/PI, denominada CONTRATADA. O CONTRATANTE e a CONTRATADA, acima especificados, têm entre si ajustado o presente contrato para **AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSUMO DO TIPO ALIMENTAÇÃO PREPARADA E SEMIPREPARADA (QUENTINHA EXECUTIVA, ALMOÇO COMPLETO, COFFEE BREAK E COQUETEL)**, com fundamentação no Pregão Eletrônico nº 33/202019, Ata de Registro de Preços nº 13/2020-PJPI/TJPI/SLC e seus anexos, Lei Federal nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 3.555/2000, Decreto Federal nº 10.024/2019, Decreto Federal nº 7.892/2019, subsidiariamente Lei Federal nº 8.666/1993, com suas posteriores alterações, Decreto Estadual nº 11.319/04 (Regulamento do SRP do Estado do Piauí), Decreto Municipal Nº 15.609 de 07.01.2016, Decreto Municipal n.º 9.178 e 9.175 de 02.02.2009 e Decreto nº 13.405 de 16/07/2013, Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e outras normas aplicáveis ao objeto desse certame.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto do contrato trata da **aquisição de materiais de consumo para alimentação preparada e semi-preparada do tipo almoço completo, quentinha executiva, coffee breaks e coquetel** destinados a atender as necessidades desta Secretaria Municipal de Governo e Gabinete do Prefeito, de acordo com o interesse público e necessidade da demanda.

ESTADO DO PIAUÍ
Prefeitura Municipal de Teresina
SECRETARIA MUNICIPAL DE GOVERNO

EMPRESA VENCEDORA : NUTRI BRASIL EIRELI

CNPJ N° 69.626.349/0001-30

ARP 13/2020					
ITEM	**ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**	**UNIDADE**	**SEMGOV**	**UNITÁRIO**	**TOTAL**
1	Quentinha Executiva - Especificações de acordo com o Anexo I e Proposta - KIDELICIA	Unidade	12.0000	R$ 13,02	R$ 156.240,00
2	Coffee Break - Especificações de acordo com o Anexo I e Proposta - KIDELICIA	Por Pessoa	3.500	R$ 16.57	R$ 57.995,00
3	Coquetel - Especificações de acordo com o Anexo I e Proposta KIDELCIA	Por pessoa	1.500	R$ 16,57	R$ 24.855,00
4	Almoço Completo - especificações de acordo com o Anexo I e Proposta - KIDELICIA	Por Pessoa	1.000	R$ 26,05	R$ 26.050,00
Valor Total				**R$ 265.140,00 (duzentos e sessenta e cinco mil cento e quarenta reais).**	

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA DA CONTRATADA

2.1. Vinculam-se ao presente contrato, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão Eletrônico por Registro de Preços nº 13/2020-PJPI/TJPI/SLC com seus anexos e a proposta da Contratada, de acordo com o Termo de Referência apresentado.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

3.1. O valor do presente Contrato é de **R$ 265.140,00 (duzentos e sessenta e cinco mil cento e quarenta reais).**

CLÁUSULA QUARTA - VIGÊNCIA

4.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 (doze) meses, com início em 12/02/2021 e com término em 12/02/2022.

CLÁUSULA QUINTA - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS PRODUTOS

5.1. Os Locais de entrega dos gêneros alimentícios ocorrerão diretamente na SEMGOV e nos locais informadas pela Gerência Técnica Administrativa - GTA, nos dias úteis, finais de semana ou feriados;

5.2. Os locais de entregas das refeições serão informados pelo GTA/SEMGOV, ou por servidor especificado;

5.3. Os empregados da Contratada deverão se apresentar nas dependências das unidades devidamente identificados com uniforme e/ou crachás, desde que nos crachás contenham identificação da empresa e do funcionário, bem como fica proibido que seu pessoal fique circulando por áreas dos edifícios que não imediatas ao trabalho;

5.4. Os alimentos/produtos entregues deverão estar acondicionados de forma compatível para sua conservação, em embalagens de fábricas quando necessário, lacrado pelo fabricante e transportado em veículos em perfeitas condições técnicas e sanitárias.

5.5. No ato do fornecimento dos alimentos/produto será feito, pelas unidades, análise visual e sensorial (cor, sabor, odor e textura) dos alimentos, além destas, outras características serão observadas como: conservação, data de validade, marca de produto, resistência da embalagem, indicação da composição (ingredientes e rotulagem nutricional), registro no órgão competente, presença de insetos ou larvas e mesmo sujidades ou material estranho. Caso o mesmo não esteja de acordo com os padrões de qualidade exigidos, o fornecedor deverá realizar a troca dos produtos.

5.6. Toda entrega deverá ser agendada com no mínimo 4 horas de antecedência com o setor requisitante.

5.7. Os alimentos/produtos serão aceitos provisoriamente pela Gerência Técnico-Administrativa, ou pela Coordenação de Cerimonial no caso de coffee breaks, coquetel ou almoço completo, sem prejuízo de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

5.8. Os alimentos/produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos tão logo seja solicitado pela Contratante, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.8.1. Os alimentos/produtos serão recebidos definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado pelo (a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do Contrato.

5.8.2. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.9. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

CLÁUSULA SEXTA- DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ALIMENTOS

6.1. A composição do cardápio a ser oferecido deverá ser definida pela Responsável Designado da Unidade demandante quando da requisição da alimentação dentro das opções do respectivo grupo solicitado, com observância do período a ser atendido.

6.1.1. A CONTRATADA deverá apresentar cardápio variado, contendo as opções previamente definidas neste Termo, obedecendo a variação e a pesagem média.

6.2. Deverá ser sempre utilizado carne classificada como "carne de 1ª", e, quando a alimentação for fornecida por mais de 01 (um) dia, os tipos de carne (branca e/ou vermelha) devem ser alternados, sem repetição em sequência;

6.3. As carnes que deveram compor os cardápios devem ser preparadas no forno, grelhadas e nunca em frituras imersas;

6.4. O macarrão utilizado na preparação das massas deve ser tipo 01;

6.5. O arroz deve ser branco e Tipo 01, não podendo utilizar o arroz parboilizado;

6.6. A maionese (quando permitida sua utilização), a ricota e o requeijão serão light.

6.7. A contratada deverá utilizar sempre carnes, frutas e legumes frescos, de boa qualidade (vedado os congelados), sendo as frutas de tamanho médio;

6.8. Os alimentos não deverão ser excessivamente temperados, devendo ter um sabor suave e sal moderado.

6.9. Não será permitida a utilização de fermentos ou conservantes no preparo dos alimentos.

6.10. Deverá ser usado para o tempero sempre alho e cebola natural, não sendo permitido o uso de produtos industrializados.

6.11. É obrigatório que seja utilizado produtos dentro de sua validade na preparação das refeições.

6.12. As quentinhas deverão ser entregues em embalagens de isopor ou alumínio, próprias para freezer e micro-ondas, com no mínimo 03 (três) compartimentos e capacidade mínima de 1.000 ml (mil mililitros), acompanhadas de talheres e guardanapos descartáveis.

6.13. O almoço deverá ser servido em travessas, devidamente embaladas, com proteção térmica adequada e dispostos de forma harmoniosa e higiênica.

6.14. Os lanches deverão ser entregues acondicionados em embalagens impermeáveis, evitando assim, a contaminação com o meio externo e também com etiqueta visíveis de fabricação e validade, acompanhadas de talheres e lenços descartáveis em quantidade suficiente para atender à demanda.

6.15. As refeições deverão ser transportadas em veículos apropriados e deverão estar acondicionadas em recipientes térmicos apropriados para manutenção da temperatura, em posicionamento uniforme e devem ser apresentadas adequadamente na hora da entrega, sob pena de não recebimento pelo fiscal do contrato.

6.16. Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente na assepsia das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos.

6.17. Os salgadinhos devem ser fritos, com óleo não saturado, no mesmo dia da entrega. A preferência será pelos salgados preparados no forno e não em frituras imersas.

6.18. Os sanduíches devem ser preparados no mesmo dia em que serão servidos, com pães integrais de boa qualidade, com no mínimo 07 grãos, feitos no dia a ser servido e deverão estar acondicionados em embalagens térmicas individualizadas;

6.19. Os salgados poderão ser alterados desde que sejam similares ao pedido sugerido, sendo analisado pelo requerente no momento da solicitação do lanche, sob pena de não recebimento pelo fiscal do contrato.

6.20. Os sucos naturais deverão ser preparados com frutas frescas ou polpas de boa qualidade.

6.21. As jarras para sucos deverão ser em vidro fino, transparente e liso ou em inox em perfeito estado e devidamente higienizadas e cobertas por papel filme, e deverão conter imediatamente à sua frente, informação sobre seu conteúdo.

6.21.1 Não serão aceitos bebidas em garrafas petis, ainda que de primeiro uso.

6.22. Os bolos deverão ser preparados com quantidades moderadas de açúcar e fornecidos em embalagens apropriadas.

6.23. As refeições deverão ser preparadas com antecedência de até uma hora antes da entrega, devendo ser transportadas em veiculo apropriado, em meio adequado, sem contaminantes ou qualquer outro agente que altere as condições físico-químico-sanitárias dos gêneros alimentícios e das respectivas embalagens.

6.24. As refeições deverão ser servidas na temperatura adequada, por isso é aconselhável o seu armazenamento em caixas térmicas ou outro meio mais adequado para manutenção da temperatura até o momento do consumo.

6.25. É facultado à Contratada oferecer variedades em todas as refeições, conforme descrito neste Termo de Referência, sendo proibida a repetição excessiva nos cardápios. Portanto, deverá o cardápio de cada refeição ser previamente acordado com o Responsável Designado da Unidade Judiciária demandante, no momento da entrega da Requisição de Refeição, Anexo IV deste TR.

6.26. Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no contrato;

7.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos alimentos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

7.2.1Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

7.2.2. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas nos alimentos ou produtos fornecidos, para que seja substituído, reparado ou corrigido;

7.2.3. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

7.2.4. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

7.2.5. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda;

8.2.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

8.2.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto que não atenda as especificações do contrato, bem como os que estiverem com avarias ou defeitos;

8.2.4. Comunicar à 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;

8.2.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

8.2.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;

8.2.7. Entregar os produtos constantes deste Termo de Referência respeitando, sempre, as normas da ABNT, bem como as portarias e resoluções do INMETRO e ANVISA, em vigor, no que couber;

8.2.8. Assumir integral responsabilidade pela qualidade dos itens, bem como pelos danos decorrentes direta ou indiretamente de sua entrega;

8.2.9. Substituir o produto que apresentar alteração, deterioração, imperfeição, ou quaisquer outros vícios, ainda que constatados após o seu recebimento e/ou pagamento, imediatamente, tão logo seja percebido a alteração na qualidade;

8.2.10. Exigir que seus empregados se apresentem nas dependências das unidades recebedoras dos gêneros, devidamente identificados com uniforme e/ou crachás, desde que nos crachás contenham identificação da empresa e do funcionário, bem como fica proibido que seu pessoal fique circulando por áreas dos edifícios que não imediatas ao trabalho;

8.2.11. Possuir em seu contrato social ou Estatuto, finalidade ou objetivo compatível com o objeto deste Termo;

8.2.12. Prestar todas as informações e os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE;

8.2.13. Cumprir as obrigações financeiras e fiscais decorrentes do objeto desta licitação;

8.2.14. Assinar o contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias contados da convocação;

CLÁUSULA NONA - DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1. É expressamente vedada a subcontratação total ou parcial do objeto deste Contrato, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação de penalidades previstas neste Termo de CONTRATO.

CLÁUSULA DÉCIMA - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1. O pagamento será realizado no prazo de lei, em até 30 dias, contados a partir da data final do atesto das referidas notas fiscais, através de transferência bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente da instituição financeira Banco do Brasil S/A.

10.2. Para início do procedimento de pagamento pela Administração, é imprescindível à Contratada a abertura de Processo Administrativo de Pagamento, a ser realizada no Protocolo da Secretaria Municipal de Governo, situado no Prédio Palácio da Cidade, nº 860, centro, Teresina-PI, nos horários das 7:30h às 13:30h, de segunda a sexta feira.

10.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o "atesto" pelo servidor competente na nota fiscal apresentada e depois de verificada a regularidade fiscal do contratado.

10.4. Para efeito de solicitação de pagamento pelos produtos entregues deverá ser acompanhado de:

- ✓ Requerimento;
- ✓ Recibo;
- ✓ Nota de empenho;
- ✓ Ordem de Fornecimento;

- ✓ Cópia do contrato;
- ✓ Certidões de regularidade junto às fazendas Federal, Estadual e Municipal;
- ✓ Certidão de regularidade junto ao FGTS;
- ✓ Certidão negativa de débitos fiscais e tributários e;
- ✓ Certidão negativa de débitos trabalhistas.

10.5. O pedido acima mencionado deverá ser entregue no protocolo geral da Secretaria e a partir de então passará a contar o tempo de 30 dias para efeito da efetivação do pagamento.

10.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, a Contratada será comunicada para que providencie as medidas saneadoras.

10.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

10.8. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

10.9. Constatando-se situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

10.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

10.11. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

10.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

10.13. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente.

10.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

10.15. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - FONTE DE RECURSOS

11.1. As despesas decorrentes dessa avença serão atendidas com recursos oriundos da municipalidade – **Fonte 1001100, Conta Despesa 33.90.30 – Material de Consumo, Ação 02001.04122 0017 2.003 – Administração da Secretaria Municipal de Governo.**

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO REAJUSTE DE PREÇOS, REVISÃO E DA POSSIBILIDADE DE RENEGOCIAÇÃO DE PREÇOS

12.1. Os preços apresentados neste Instrumento são fixos e irreajustáveis, só podendo serem objeto de reequilíbrio econômico-financeiro na hipótese prevista no art. 65, II, d, da Lei n.º 8.666/93.

12.2. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao Gestor do contrato promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, conforme exposto em Decreto Municipal nº 9.175/2009.

12.3. Quando o preço registrado, por motivo superveniente e devidamente comprovado, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o Gestor do contrato deverá:

I - convocar o fornecedor ou prestador do serviço visando a negociação para redução do preço e sua adequação ao praticado pelo mercado;

II -frustrada a negociação, o fornecedor ou prestador do serviço será liberado do compromisso assumido, sujeitando-se às penalidades previstas no edital e legislação específica em vigor;

III - convocar os demais fornecedores ou prestadores de serviço para igual oportunidade de negociação.

12.4. Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados e o fornecedor ou prestador de serviço, mediante requerimento e comprovação, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

I - liberar o fornecedor ou o prestador de serviço do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, desde que a comunicação ocorra antes da autorização do fornecimento ou emissão da nota de empenho;

II -convocar os demais fornecedores e prestadores de serviço para igual oportunidade de negociação.

12.5. Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação do Contrato, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

12.6. A revisão ocorrerá com a solicitação da Contratada, com abertura de Processo Administrativo e Parecer da Procuradoria Geral do Município (PGM).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. GESTOR DO CONTRATO

13.1.1. A Gestão do contrato da presente licitação pela SEMGOV será exercida pelo Gerente Administrativo em exercício, designado para tal finalidade, observado os termos do art. 67 da Lei n. ° 8.666/93 e IN nº 06/2017 TCE-PI.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

14.1. No interesse da CONTRATANTE, o valor inicial atualizado do Contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no art. 65, §§ 1° e 2° da Lei Federal nº 8.666/93.

14.3. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias;

14.4. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- RESCISÃO CONTRATUAL

15. Rescisão contratual, nos termos dos artigos 77, 78 e 79 da Lei 8.666/93.

15.1.À CONTRATANTE cabe rescindir o Instrumento Contratual, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, se a firma CONTRATADA inexecutar total ou parcialmente o que foi contratado,

com o advento das consequências Contratuais e as previstas em Lei.

15.2.O presente contrato será rescindido excepcionalmente, por quaisquer dos motivos dispostos no art. 78 da Lei n.º 8.666/93, sob qualquer uma das formas descritas no artigo 79 da mesma lei.

15.3.Em caso de rescisão administrativa decorrente da inexecução total ou parcial do contrato, a CONTRATADA não terá direito a espécie alguma de indenização, sujeitando-se às consequências contratuais e legais, reconhecidos os direitos da Administração, assegurada a ampla defesa.

15.4.À SEMGOV fica reservada o direito de rescindir, unilateralmente, o presente Contrato, independente de interpelação judicial, se a contratada:

a- Descumprir as cláusulas contratuais;
b- Executar o Contrato com irregularidade;
c- Atrasar ou paralisar, sem justificativa prévia, a entrega dos materiais;
d- Ceder ou transferir, no todo ou em parte, as obrigações pelo cumprimento deste Contrato;
e- Tiver falência decretada ou a entrada em processo de recuperação judicial ou extrajudicial;
f- Por superveniente incapacidade técnica;
g- For dissolvida a empresa.

15.5.A rescisão do Contrato também poderá ser:

I - Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração, devendo ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente;

II - Judicial, nos termos da legislação.

15.6.No caso de rescisão por inadimplência da contratada será aplicada a multa de 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato.

15.7.No caso de rescisão do presente Contrato, a CONTRATADA receberá somente o valor correspondente ao equipamento fornecido, deduzido o valor de multa contratual prevista na cláusula anterior.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1.Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

16.1.1.Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

16.1.2.Ensejar o retardamento da execução do objeto;

16.1.3.Fraudar na execução do contrato;

16.1.4.Comportar-se de modo inidôneo;

16.1.5.Cometer fraude fiscal;

16.1.6.Não mantiver a proposta.

16.1.7.A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

16.1.8..Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

16.1.9.Multa moratória de 2% (dois por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20% (vinte por cento);

16.1.10.Multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

16.1.11..Em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

16.1.12.Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

16.1.13.Impedimento de licitar e contratar com o Município, com o consequente descredenciamento do Cadastro de Fornecedores da PMT pelo prazo de até cinco anos;

16.1.14. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

16.1.15.Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

16.1.15.1.Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

16.1.15.2.Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

16.1.15.3..Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados;

16.1.15.4..A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999;

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

16.1.15.6.As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores da PMT.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA- DA SOLICITAÇÃO DE AMOSTRAS

17.1. A licitante classificada deverá no prazo máximo de 24 horas em dia útil após ser convocada, apresentar as amostras dos alimentos/produtos dos referidos lotes que desejam fornecer, com a quantidade de 01 alimento/produto por item seguindo as especificações técnicas, na sala do setor de Compras e Licitações da Secretaria Municipal de Governo, , situada na Praça Marechal Deodoro, nº 860, Centro, Teresina-PI, nos horários das 7:30h às 13:30h, de segunda a sexta-feira, em embalagem primária contendo quando necessário: rotulagem, inclusive a nutricional, prazo de validade em conformidade com a Legislação em vigor, onde serão submetidos à análise da Gerência Técnico-Administrativa que emitirá posteriormente o laudo conclusivo da análise, aprovando ou reprovando os mesmos, no prazo de até 3 (três) dias úteis.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA VINCULAÇÃO

18.1. Integram o presente contrato e a eles são remissivos, o Edital e seus Anexos, a proposta de preços e Anexos apresentados pela CONTRATADA no processo licitatório, a Lei nº. 8.666/93 e suas alterações posteriores, bem como demais legislações aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA PUBLICAÇÃO

19.1. O extrato do presente Contrato será publicado no Diário Oficial do Município, no prazo previsto no parágrafo único do art. 61 da Lei n. º 8.666/93.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DOS CASOS OMISSOS

20.1. A prestação dos serviços, bem como os casos omissos regular-se-ão pelas obrigações descritas no Contrato, neste Termo de Referência e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-lhes, supletivamente, os Princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de Direito Privado, na forma do artigo 54, da Lei nº 8.666/1993 e alterações posteriores, combinado com inciso XII do artigo 55, do referido diploma legal.

20.2. Os casos omissos serão submetidos a parecer do Órgão Jurídico da PREFEITURA MUNICIPAL DE TERESINA, e resolvidos de conformidade com o preceituado na Lei nº 8.666/93, suas alterações posteriores e demais legislação vigente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA- DO FORO

21.1. Para solucionar quaisquer questões oriundas deste certame é competente, por força de lei, o Foro da Comarca da Cidade de Teresina - Piauí, observadas as disposições constantes do artigo 32 da Lei nº 8666/93.

Teresina-PI, 12 de fevereiro de 2021.

ADOLFO JÚNIOR DE ALENCAR NUNES
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE GOVERNO - SEMGOV
CONTRATANTE

RUBENS DA SILVA BEZERRA
NUTRI BRASIL EIRELI
CNPJ Nº 69.626.349/0001-30
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

01._____ CPF_____

02_____ CPF_____

ANEXO I

1. Os itens constants deste Contrato devem ter as seguintes especificações:

1.1. **QUENTINHA EXECUTIVA, composta de**:

ITEM	ALIMENTO	QUANTIDADE	ROL EXEMPLIFICATIVO	QUANTIDADE POR PESSOA
1	CARNES	Um tipo	Vermelha: filé grelhado ou filé ao medalhão ou bife ao molho madeira ou filé a parmegiana ou estrogonofe de carne; Branca: peixe ou pernil ou peru ou filé de frango ou estrogonofe de frango.	150g
2	ARROZ	Um tipo	Simples, à grega, maria izabel, baião-de-dois, com cenoura ralada	200g
3	SALADA	Um tipo, com no mínimo 4 ingredientes	Salpicão, salada verde, a vapor, cozida, ou equivalente	Cozida – 80g; Verde-50g
4	FAROFA	Em saquinho	-	80 g
5	MASSA COM MOLHO	Um tipo	Penne, espagueti, lasanha ou pratos equivalentes	150g

1.2. **ALMOÇO COMPLETO, SELF SERVICE, composto de:**

ITEM	ALIMENTO	QUANTIDADE	ROL EXEMPLIFICATIVO	QUANTIDADE POR PESSOA
1	CARNES	Dois tipos	Vermelha: filé grelhado ou bife ao medalhão ou filé ao molho madeira ou filé a parmegiana ou estrogonofe de filé; Branca: peixe ou pernil ou peru ou filé de frango ou estrogonofe de frango.	120g
2	ARROZ	Um tipo	Simples, à grega, maria izabel, baião-de-dois, com cenoura ralada.	200g
3	SALADA	Dois tipos, com no mínimo 4 ingredientes	salpicão, salada verde, a vapor, cozida, ou equivalente.	Cozida – 80g; Verde-50g
4	SOBREMESA	Um tipo	Pavê, mousse, salada de frutas, ou equivalente	100g
5	BEBIDA	02 tipos	Suco, refrigerante, cajuína, ou equivalente	300 ml

ACOMPANHAMENTO:				
6	DIVERSOS	Um tipo	Feijoada paçoca ou feijão tropeiro, ou prato equivalente	200g
7	CREME	Um tipo	Galinha, repolho, camarão, purê de batata, suflês, ou	100g
8	MASSA COM MOLHO	Um tipo	Penne, espagueti, lasanha ou pratos equivalentes.	150g

1.3. COFFEE BREAK, composto dos seguintes itens:

1 – BEBIDAS	
Opções – no mínimo três	**Quantidade por pessoa (aprox.)**
Café	50 ml
Leite líquido	150 ml

Chás	200 ml
Chocolate líquido quente	200 ml
Suco de frutas (com opção para adoçante)	300 ml
Refrigerante normal	300 ml
Refrigerante diet	300 ml
2 – SALGADOS	
Opções	**Quantidade por pessoa (aprox.)**
Variados (rol exemplificativo): coxinha, empada, risoles, croquete de carne, canudo, pastel, bolinho de queijo, quibe, croissant, mini pizzas, delícia de goiaba.	12 unidades
3 – PÃES COM PATÊS	
Opções	**Quantidade por pessoa (aprox.)**
Tipos de pães – de batata, sírios	04 Porções Tamanho lanche
Tipos de patês – frango, tomate seco, berinjela e filé agridoce.	50g
4 – BOLO SALGADO	
Opções	**Quantidade por pessoa (aprox.)**
Bolo de goma, queijo, dentre outros (rol exemplificativo)	120 g
5 – BOLO DOCE	
Opções	**Quantidade por pessoa (aprox.)**
De cenoura com cobertura de chocolate, macaxeira, aipim, goma, doce de trigo dentre outros (Rol exemplificativo);	120 g
6 - FRUTAS:	

Opções	
Salada de frutas natural (rol exemplificativo): melancia, laranja maçã, mamão, abacaxi, uva, melão, banana.	150g
Leite condensado e creme de leite (complementos à parte).	20 ml
7 - SANDUÍCHES NATURAIS	
Opções	
Sanduíche 1 Pão integral (12 grãos), cenoura crua ralada, peito de peru, uva passa, salada folhosa, tomate, milho verde, queijo branco (ricota), castanha do Pará triturada, molho de azeite de oliva, molho de iogurte desnatado	Unidade por pessoa
Sanduíche 2 Pão integral (12 grãos), cenoura crua ralada, carne de soja-frango, alface americana, uva passa, requeijão light, queijo ricota - fatia, semente de abobora (farinha), azeite de oliva extra virgem	Unidade por pessoa

1 – SALGADOS	
ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	**Quantidade por pessoa**
Variados (rol exemplificativo): coxinha, empada, risoles, croquete de carne, canudo, pastel, bolinho de queijo, kibe croassant, mini-pizzas, delícia de goiaba;	12 unidades

2 – SALGADOS FINOS	
ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	**Quantidade por pessoa**
Variados (rol exemplificativo): rissoles de camarão ou bacalhau, barquete de frango e camarão.	06 unidades

3 – PÃES COM PATÊS	
ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	**Quantidade por pessoa**
Pães de batata	04 Porções Tamanho lanche
Tipos de patês – frango, tomate seco, berinjela e filé agridoce.	50 g
Filé agridoce	50g

4 – TORTA SALGADA	
ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	**Quantidade por pessoa**
Fofão, rocambole, torta de frango, empadão defrango light (rol exemplificativo)	120 g
5 – TÁBUA DE FRIOS	**Quantidade por pessoa**
Pequena, média ou grande c/ pães de batata e sírios;	150g
6 – TORTA DOCE	**Quantidade por pessoa**
De chocolate, abacaxi, castanha dentre outros (Rolexemplificativo);	120 g
7 – BEBIDAS	**Quantidade por pessoa**
03 sabores de refrigerantes (sendo 01 diet)	300 ml
02 tipos de suco (opção para adoçante)	300 ml
Cajuína, água de coco e água mineral	300 ml

1 – SALGADOS	
ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	**Quantidade por pessoa**
Variados (rol exemplificativo): coxinha, empada, risoles, croquete de carne, canudo, pastel, bolinho de queijo, kibe croassant, mini-pizzas, delícia de goiaba;	12 unidades
2 – SALGADOS FINOS	
ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	**Quantidade por pessoa**
Variados (rol exemplificativo): rissoles de camarão ou bacalhau, barquete de frango e camarão.	06 unidades
3 – PÃES COM PATÊS	
ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	**Quantidade por pessoa**
Pães de batata	04 Porções Tamanho lanche
Tipos de patês – frango, tomate seco, berinjela e filé agridoce.	50 g
Filé agridoce	50g
4 – TORTA SALGADA	
ESPECIFICAÇÃO DO ITEM	**Quantidade por pessoa**
Fofão, rocambole, torta de frango, empadão de frango light (rol exemplificativo)	120 g
5 – TÁBUA DE FRIOS	**Quantidade por pessoa**
Pequena, média ou grande c/ pães de batata e sírios;	150g
6 – TORTA DOCE	**Quantidade por pessoa**
De chocolate, abacaxi, castanha dentre outros (Rol exemplificativo);	120 g
7 – BEBIDAS	**Quantidade por pessoa**

03 sabores de refrigerantes (sendo 01 diet)	300 ml
02 tipos de suco (opção para adoçante)	300 ml
Cajuína, água de coco e água mineral	300 ml