PREFEITURA DE PIRIPIRI
TERRA QUERIDA

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 29/2022**
**CONTRATO Nº 572/2022**

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE PIRIPIRI-PIAUÍ, por intermédio da SECRETARIA DE SAUDE MUNICIPAL DE PIRIPIRI através do FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E A EMPRESA JOSÉ OLIVEIRA ALVES-EIRELI, Pregão eletrônico para o Registro de preço para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios perecíveis, destinados a reposição de estoques para atendimento das necessidades da Secretaria de Saúde Municipal – SESAM, conforme especificações constantes do termo referente do edital.

Aos **11 (onze)** do mês de **julho** do ano de **dois mil e vinte e dois (2022)**, de um lado, O MUNICÍPIO DE PIRIPIRI –PIAUÍ, por intermédio da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, pessoa jurídica de direito público interno, doravante chamada abreviadamente de CONTRATANTE, inscrita no CNPJ sob nº 10.479.981/0001-55, estabelecida no Centro Administrativo, S/N, Campo das Palmas - Piripiri – PI, neste ato representada pelo Secretário de Saúde Municipal de Piripiri, **GABRIEL MAURIZ DE MOURA ROCHA,** portador do CPF nº 001.680.793-64, RG sob nº 2.062.695 SSP-PI, com competência para assinar contratos, doravante denominado apenas CONTRATANTE, de outro lado a empresa **P. ARAUJO DE OLIVEIRA - ME**, inscrita no C.N.P.J.(MF) sob o n.º 01.995.823/0001-67, estabelecida na Rua Ver. Narciso Cosme dos Santos, nº 493, Bairro Vista Alegre, Piripiri-Piauí, contato: (86) 9 9962-9245, que apresentou os documentos exigidos por lei, neste ato representado por Paulo Araujo de Oliveira, CPF Nº 286.496.483-04, e daqui por diante denominada simplesmente CONTRATADA, têm, entre si, justo e avençado e celebram, por força do presente instrumento, e em conformidade com o disposto no artigo 60 e ss, da Lei n.º 8.666/93, **CONTRATO** para o objeto abaixo, conforme especificações constantes do termo referente do edital, e da proposta da contratada, integrantes do procedimento licitatório em epígrafe, em observância às disposições da Lei nº 8.666/93, da Lei nº 10.520/02, Decreto n° 10.024/2019 e das demais normas aplicáveis, mediante as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1 Registro de preço para futura e eventual contratação de empresa para futuras e eventuais aquisições de gêneros alimentícios perecíveis, destinados a reposição de estoques para atendimento das necessidades da Secretaria de Saúde Municipal – SESAM, conforme especificações e quantidades detalhadas a seguir:

| Item | DESCRIÇÃO | UNID. | MARCA | QUANT. | VALOR UNT. | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Abacaxi Pérola (Unidade):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser 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 e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | Unidade | PEROLA | 1000 | R$ 3,30 | R$ 3.300,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 2 | **Abobrinha Brasileira (Kg):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, 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 rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 300 | R$ 4,96 | R$ 1.488,00 |
| 3 | **Acelga (Kg):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser fresca, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, 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 aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 500 | R$ 6,80 | R$ 3.400,00 |
| 4 | **Alface Americana (Kg):** Classificação/Características gerais: constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 900 | R$ 3,77 | R$ 3.393,00 |
| 5 | **Alface Crespa (Kg):** Classificação/Características gerais: constituída de alface de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 900 | R$ 3,33 | R$ 2.997,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 6 | **Banana Maçã (Kg):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser 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 e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 1.000 | R$ 4,90 | R$ 4.900,00 |
| | **Banana Prata (Kg):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser 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 e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 1.000 | R$ 4,00 | R$ 4.000,00 |
| 8 | **Batata Doce (Kg):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, 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 rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 600 | R$ 2,75 | R$ 1.650,00 |
| 9 | **Batata inglesa (Kg):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, 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 rachaduras, perfurações, cortes e odores. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 600 | R$ 4,00 | R$ 2.400,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 10 | **Berinjela (kg)** Classificação/Caracteristicas gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, 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 rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 180 | R$ 4,16 | R$ 748,80 |
| 12 | **Carne bovina - coxão mole moído e fresco.** Acondicionado em embalagem primária em plástico atóxico. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 15 dias a partir da data de entrega. | Kg | FRIGOTIL | 500 | R$ 13,00 | R$ 6.500,00 |
| 13 | **Carne bovina magra sem osso, tipo coxão mole, fresco** com aspecto, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio não amolecida e nem pegajosa com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Devendo conter no Máximo 5% de gordura. Acondicionado em embalagem primária em plástico atóxico. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 15 dias a partir da data de entrega. | Kg | FRIGOTIL | 600 | R$ 23,33 | R$ 13.998,00 |
| 14 | **Carne bovina magra sem osso, tipo patinho,** fresco com aspecto, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio não amolecida e nem pegajosa com ausência de sujidade, parasitas e larvas. Devendo conter no Máximo 5% de gordura. Acondicionado em embalagem primária em plástico atóxico. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 15 dias a partir da data de entrega. | kg | FRIGOTIL | 600 | R$ 23,33 | R$ 13.998,00 |
| 15 | **Carne de sol, carne bovina salgada acurada dissecada,** de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura. Acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 15 dias a partir da data de entrega. | kg | FRIGOTIL | 500 | R$ 20,00 | R$ 10.000,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 16 | **Carne suína bisteca** cortada em bife; resfriada ou congelado, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico, Validade mínima de 05 (cinco) dias. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca de procedência, data de manipulação e validade. | kg | SADIA | 1.000 | R$ 16,00 | R$ 16.000,00 |
| 20 | **Cheiro Verde (Maço):** Classificação/Caracteristicas gerais: constituída de Salsicha e cebolinha de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. | maço | DA SERRA | 100 | R$ 3,12 | R$ 312,00 |
| 23 | **Coxinha da asa congelada – cortes congelados** – Pct de 1 Kg Carne de frango tipo coxinha da asa, congelada com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, embalagem de 1 kg com registro no sif. | Kg | SADIA | 800 | R$ 13,12 | R$ 10.496,00 |
| 24 | Creme de leite UHT homogeneizado com 20% de gordura embalagem com 200g, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação/ validade/ lote. | CAIXA | ITALAC | 2000 | R$ 2,50 | R$ 5.000,00 |
| 25 | Doce de banana, com consistência firme para corte, isento de sujidades, parasitas e larvas, lata com 600g, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação/ validade/ lote. | LATA | JULIETA | 250 | R$ 5,20 | R$ 1.300,00 |
| 26 | Doce de goiaba (goiabada), com consistência firme para corte, isento de sujidades, parasitas e larvas, lata com 600g, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação/ validade/ lote. | POTE | JULIETA | 250 | R$ 5,40 | R$ 1.350,00 |
| 27 | Extrato de tomate - Extrato de tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Acondicionado em embalagem tetra pak de 370 g, respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade de no mínimo 06 meses. | UND | FUGINI | 400 | R$ 3,22 | R$ 1.288,00 |
| 28 | **Fígado bovino fresco. Acondicionado em embalagem primária em plástico atóxico**. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 7 dias a partir da data de entrega. | Kg | FRIGOTIL | 500 | R$ 16,00 | R$ 8.000,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 29 | **Frango abatido inteiro e fresco.** A ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades. Embalagem: Deve estar intacta. **Acondicionada em sacos de polietileno atóxico**. Prazo de Validade: mínimo de 7 dias a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. | Kg | REGINA | 600 | R$ 11,66 | R$ 6.996,00 |
| 30 | Goma de Tapioca - Goma de tapioca hidratada, produto a base de mandioca isento de sujidade, acondicionado em embalagem primária seco plástico atóxico Transparente (1kg), com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. | KG | IDEAL | 1000 | R$ 5,50 | R$ 5.500,00 |
| [illegible] | Leite condensado, tipo integral, ingrediente básico leite in natura, prazo validade mínimo 12 meses, caixa com 395 g | CAIXA | LEITBOM | 1000 | R$ 4,90 | R$ 4.900,00 |
| 33 | **Maçã Nacional Gala (Kg):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser 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. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | Kg | DA SERRA | 600 | R$ 7,50 | R$ 4.500,00 |
| 34 | Maionese - de consistência cremosa, apresentando cor amarelada, com cheiro e sabor característicos, embalagem primaria apropriada, hermeticamente fechada e atóxica. especificação dos ingredientes, informação nutricional, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem plástica de 200 gramas. | UND | QUERO | 1000 | R$ 1,90 | R$ 1.900,00 |
| 35 | **Mamão Formosa (Kg):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser 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 e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 3.000 | R$ 3,16 | R$ 9.480,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 37 | **Manga Tommy (Kg):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser 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 e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 800 | R$ 4,50 | R$ 3.600,00 |
| 3 | **Margarina vegetal** - cremosa, com sal, no mínimo 80% de lipídeos e 0% de gorduras trans, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores. Embalagem de 500 g. Acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico, com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação prazo de validade de 06 meses a partir da data de entrega. | UND | PRIMOR | 1600 | R$ 5,62 | R$ 8.992,00 |
| 39 | **Melancia Média (Kg):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser 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 e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 4.000 | R$ 1,87 | R$ 7.480,00 |
| 40 | **Melão amarelo (Kg):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser 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 e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 500 | R$ 3,80 | R$ 1.900,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 41 | **Milho para canjica (Pacote de 500g).** Branca despeliculada, tipo 1, após cozimento deverá manter-se macia. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, datas de fabricação e vencimento. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data da entrega do produto. | pacote | MARATÁ | 380 | R$ 3,94 | R$ 1.497,20 |
| 42 | **Molho de tomate** – Especificação: Molho de tomate, tradicional, embalagem plástica contendo 340 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. | UND | FUGINI | 1000 | R$ 2,20 | R$ 2.200,00 |
| 43 | **Ovos de galinha branco - tipo grande, fresco,** selecionado com embalagem atóxica de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. **Embalagem/bandeja com 30 ovos** | BANDEJA | REGINA | 500 | R$ 26,00 | R$ 13.000,00 |
| 44 | **Peito de Frango congelado (à -18°C).** devendo ter contornos definidos, firmes, cartilagem e sem manchas, peça lisa e coloração clara com odor característico. Não deve apresentar sujidades. Não poderá conter excesso de gelo. (**Embalagem de 1 kg**) Deve estar intacta. Prazo de Validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. | kg | SADIA | 800 | R$ 16,25 | R$ 13.000,00 |
| 45 | **Peixe em conserva**, variedade sardinha, apresentação descabeçada e eviscerada, meio de cobertura com óleo comestível, **lata com 125 g.** Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. | Unidade | PALMEIRON | 3.000 | R$ 3,83 | R$ 11.490,00 |
| 46 | **Peixe sem espinha, Posta ou filé, tipo tilápia,** em condições de consumo e higiene recomendados, congelado (á -18°C). (**embalagem de 1 kg**). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. | kg | COPACOL | 700 | R$ 32,85 | R$ 22.995,00 |
| 49 | **Pimentão Vermelho (Kg):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem | kg | DA SERRA | 120 | R$ 16,66 | R$ 1.999,20 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | | | | | |
| 50 | **Polpa de fruta sabor abacaxi**, congelada, obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; produto não diluído, não fermentado, obtido de frutos polposos; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta; sem conservador químico. Acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico resistente e transparente, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade. **Embalagem de 500g**. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. | pacote | FRUTIL | 2.000 | R$ 4,50 | R$ 9.000,00 |
| 51 | **Polpa de fruta sabor acerola,** congelada, obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; produto não diluído, não fermentado, obtido de frutos polposos; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta; sem conservador químico. Acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico resistente e transparente, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade. **Embalagem de 500g.** Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. | pacote | FRUTIL | 2.000 | R$ 4,75 | R$ 9.500,00 |
| 52 | **Polpa de fruta sabor cajá,** congelada, obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; produto não diluído, não fermentado, obtido de frutos polposos; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta; sem conservador químico. Acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico resistente e transparente, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade. **Embalagem de 500g.** Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. | pacote | FRUTIL | 2.000 | R$ 7,00 | R$ 14.000,00 |
| 53 | **Polpa de fruta sabor caju**, congelada, obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; produto não diluído, não fermentado, obtido de frutos polposos; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta; sem conservador químico. Acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico resistente e transparente, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade. **Embalagem de 500g.** Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da | kg | FRUTIL | 500 | R$ 3,60 | R$ 1.800,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | data de entrega. | | | | | |
| 54 | **Polpa de fruta sabor goiaba**, congelada, obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; produto não diluído, não fermentado, obtido de frutos polposos; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta; sem conservador químico. Acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico resistente e transparente, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade. **Embalagem de 500g.** Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. | Pacote | FRUTIL | 2000 | R$ 9,00 | R$ 18.000,00 |
| 55 | **Polpa de fruta sabor manga**, congelada, obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; produto não diluído, não fermentado, obtido de frutos polposos; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta; sem conservador químico. Acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico resistente e transparente, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade. **Embalagem de 500g.** Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. | Pacote | FRUTIL | 500 | R$ 6,40 | R$ 3.200,00 |
| 56 | **Polpa de fruta sabor maracujá**, congelada, obtida de frutas frescas, sãs e maduras com características físicas, químicas e organolépticas do fruto; produto não diluído, não fermentado, obtido de frutos polposos; não deverá conter terra, sujidade, parasitas, fragmentos de insetos e pedaços das partes não comestíveis da fruta e da planta; sem conservador químico. Acondicionada em embalagem primária em polietileno atóxico resistente e transparente, com respectiva informação nutricional, com data de fabricação, lote e prazo de validade. **Embalagem de 500g.** Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. | Pacote | FRUTIL | 1000 | R$ 9,00 | R$ 9.000,00 |
| 57 | **Presunto suíno fatiado** acondicionado em **embalagem de plástico atóxico**, estar devidamente rotulada contendo registro nos órgãos de inspeção sanitária com respectiva informação nutricional, data de fabricação/validade/lote. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. | Kg | SADIA | 400 | R$ 16,25 | R$ 6.500,00 |
| 58 | **Queijo tipo mussarela fatiado** origem: leite de vaca; embalagem estar devidamente rotulada contendo registro nos órgãos de inspeção sanitária com dados de identificação, data de fabricação e de validade e número do lote. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. | Kg | DAVACA | 350 | R$ 17,14 | R$ 5.999,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 60 | **Repolho Roxo (Kg):** Classificação/Caracteristicas gerais: constituída de repolho de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem fisica ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes. | kg | DA SERRA | 500 | R$4,60 | R$2.300,00 |
| 61 | **Salsicha Tipo Hot Dog -** produto de emulsão de carnes bovino/suíno com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas **Acondicionada em embalagem atóxica**, com respectiva informação nutricional, data de fabricação, lote e validade. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses a partir da data de entrega. | kg | AVIVAR | 400 | R$ 8,50 | R$ 3.400,00 |
| 62 | **Tangerina Ponkan (Kg):** Classificação/Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser 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 fisica ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidas manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente. | kg | DA SERRA | 500 | R$ 4,50 | R$ 2.250,00 |
| | | | | | **VALOR TOTAL** | R$ 322.897,20 |

1.2 A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto contratual até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, nos termos do artigo 65, § 1º, da Lei Federal n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores.

1.3 A CONTRATADA executará os fornecimentos rigorosamente de acordo com os prazos e termos deste contrato e documentos dele integrantes.

**CLÁUSULA SEGUNDA – CONDIÇÕES E PRAZOS DE FORNECIMENTO DO OBJETO**

1 Os materiais deverão ser entregues de acordo com as necessidades da secretaria solicitante.

1.1 A autorização de fornecimento será de inteira responsabilidade e iniciativa da secretaria solicitante, através da secretaria requisitante, cabendo à mesma todos os atos burocráticos indispensáveis a uma regular administração.

2. A contratada ficará obrigada a fazer a entrega do material quando requisitado no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da emissão e envio da Ordem de Fornecimento.

3. A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita no local a ser indicado pela contratante, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento e/ou substituições indicadas pela equipe ou pessoa designada para recebimento.

4. O objeto desta licitação será recebido provisoriamente, caso se constate real necessidade, no local e endereço indicados pela contratante, para verificação da conformidade do objeto com as condições, especificações e exigências do edital.

5. Por ocasião da entrega, a Contratada deverá descrever no comprovante respectivo, a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG) ou outro documento de identificação oficial do servidor do Contratante responsável pelo recebimento.

6. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o Contratante poderá:

6.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

6.1.1. Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 10 ( dez) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;

6.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

6.2.1. Na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 10 ( dez) dias úteis, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

6.3. Outro prazo poderá ser acordado, desde que não reste prejuízos para a Administração.

7. O recebimento do objeto dar-se-á definitivamente uma vez verificado o atendimento integral da quantidade e das especificações contratadas, mediante Termo de Recebimento Definitivo ou Recibo, firmado pelo servidor responsável ou equipe designada.

8. O quantitativo dos serviços fixados Termo de Referência não obriga a Administração a adquirir o total estimado, não existindo direito adquirido quanto ao fornecimento integral das quantidades descritas.

9. O transporte dos materiais e equipamentos, até o local de entrega, desde a origem até o destino final, será providenciado pela CONTRATADA, às suas expensas e riscos, dentro de prazos e condições estabelecidas no Contrato.

10. Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA quaisquer danos ou perdas ocorridas com os materiais durante o transporte, cabendo a este providenciar sua substituição sem quaisquer ônus para a PREFEITURA, não representando estas substituições razão para prorrogação dos prazos de fornecimento estabelecidos neste Contrato.

11. A CONTRATADA assume integral responsabilidade pela adoção de todas as medidas de segurança necessárias para a execução do objeto.

## CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO

1. O valor global do presente CONTRATO é de **R$ 322.897,20 (trezentos e vinte e dois mil, oitocentos e noventa e sete mil e vinte centavos).** para todo o período de sua vigência, conforme valores expressos na proposta vencedora.

## CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1 As despesas correrão por conta de recursos oriundos, conforme segue:

| |
|---|
| 2 **UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:**<br>3 02.07.00 - FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE -FMS |
| **DOTAÇÃO:**<br>10.301.0002.2036. 0000 - SUPERINTENDENCIA DO FUNDO MUNICIPAL DE SAUDE<br>10.301.0002.2125. 0000 - MANUTENÇÃO DO PROGRAMA CUSTEIO DAS AÇÕES DO SUS<br>10.302.0210.2094. 0000 – PROGRAMA DE MÉDIA E ALTA COM. AMB. E HOSPITALAR |
| **ELEMENTO DE DESPESA:**<br>3.3.90.30 - MATERIAL DE CONSUMO |
| **FONTE DE RECURSOS:**<br>500 – RECURSOS NÃO VINCULADOS DE IMPOSTOS<br>600 – TRANSFERÊNCIA FUNDO A FUNDO DE RECURSOS DO SUS GOV. FEDERAL |

## CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO E DA VIGÊNCIA

1. Para efeito de pagamento, a contratada encaminhará à secretaria solicitante, após o atendimento de cada pedido, requerimento solicitando o pagamento devidamente acompanhado da fatura/nota fiscal devidamente atestada pelo setor requisitante e cópia da Nota de Empenho.

2. Os pagamentos serão efetuados no prazo de até 30 (trinta) dias, contados da data de entrada do requerimento e fatura-recibo no protocolo do órgão/ente contratante, ou em outro prazo que poderá ficar ajustado com o contratante, inclusive quanto aos parcelamentos.

3. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à contratada para as devidas correções.

4. Os pagamentos serão feitos através de transferência bancária na conta corrente da contratada, que deverá indicar a instituição bancária, agência, localidade, conta corrente, para que seja feito o critério correspondente. Estas informações devem constar da nota fiscal ou nota fiscal/fatura.

5. Consoante disposto no Art. 40, XIV alíneas "c" e "d" da Lei nº 8.666/93, nos pagamentos realizados fora do prazo máximo fixado no item 2 acima, poderão incidir juros e correções na forma prevista na legislação.

5.1 No caso de eventual atraso de pagamento, e mediante pedido da CONTRATADA, o valor devido será atualizado financeiramente, desde a data a que o mesmo se referia até a data do efetivo pagamento, pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

5.2 No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão estes restituídos à CONTRATADA para as correções solicitadas, não respondendo o Município por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

5.3 A contratada não receberá pagamento enquanto houver pendências de obrigações que tenham sido impostas em virtude de penalidades ou inadimplemento. Cessadas estas causas, os pagamentos serão retomados sem que haja qualquer direito a atualização monetária.

6. Para efeito de pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar os documentos abaixo relacionados:

a) Certidão Negativa de Débitos CNDT;

b) Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Material – FGTS

c) Certidão de Regularidade Fiscal com as Fazendas: Federal, Municipal e Estadual.

7. O presente Contrato terá vigência a partir de sua assinatura e plena eficácia a partir da publicação de seu extrato no Diário Oficial dos Municípios, com duração de **12 meses**, podendo ser prorrogado nos casos autorizados na Lei Federal 8.666/93 e suas alterações posteriores se for o caso.

**CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

1. Zelar pela fiel execução do ajuste contratual, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários para tanto.

2. Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos, causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por dolo ou culpa, na execução do contrato, bem como, por qualquer que venha a ser causados por seus prepostos, em idênticas hipóteses.

3. Arcar com todas as despesas diretas e/ou indiretas relacionadas com a execução do objeto da contratação, tais como: Transporte, frete, carga e descarga, na forma da legislação vigente.

4. Manter-se durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação que darão origem ao contrato.

5. A CONTRATADA comprometer-se-á a dar total garantia quanto a qualidade dos materiais/serviços fornecidos, bem como, efetuar a substituição imediata, e totalmente às suas expensas de qualquer material entregue comprovadamente inutilizável.

6. Correrão por conta da CONTRATADA todas as despesas de seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e previdenciários, decorrentes da entrega e da própria aquisição dos materiais/serviços, respondendo pelos mesmos nos termos do art. 71 da Lei nº 8.666/93 com suas alterações;

7. Garantir os preços cotados pelo período de 60 (sessenta) dias;

8. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o contrato, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;

9. Assumir inteira responsabilidade pela execução do contrato e efetuá-los de acordo com as especificações constantes da proposta e/ou instruções do contrato;

10. Comunicar imediatamente, por escrito, a CONTRATANTE, através da fiscalização do contrato, qualquer anormalidade verificada;

11. Responder civil e penalmente por quaisquer danos materiais ou pessoais ocasionados à Administração e/ou a terceiros, por seus empregados dolosa ou culposamente;

12. Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto do contrato, cabendo-lhe, integralmente o ônus decorrente, independentemente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE;

13. Arcar com eventuais prejuízos causados à CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida por seus empregados ou prepostos, na execução do contrato.

14. Indicar à CONTRATANTE o nome de seu preposto para manter entendimento e receber comunicações ou transmiti-las ao executor do contrato conforme estabelecido no art. 68 da Lei nº 8.666/93;
15. Informar na proposta a razão social, CNPJ, endereço completo, bem como o número de sua conta, o nome do banco e a respectiva agência onde deseja receber seus créditos;
16. Informar na proposta a qualificação do Representante autorizado a firmar o contrato, ou seja: nome completo, endereço, CPF, Carteira de Identidade, Estado Civil, Nacionalidade e Profissão, informando qual o instrumento que lhe outorga poderes para firmar o referido contrato (Contrato Social ou Procuração), caso não seja informado na Proposta a qualificação do representante, a licitante, poderá sanar a omissão durante a sessão.
17. Em nenhuma hipótese, veicular publicidade ou qualquer outra informação à cerca das atividades objeto do contrato, sem prévia autorização da CONTRATANTE;
18. Assumir todas e quaisquer reclamações e arcar com os ônus decorrentes de ações judiciais, por prejuízos ávidos e originados da execução do Contrato, e que sejam ajuizados contra a CONTRATANTE, por terceiros;
19. Submeter-se a mais ampla fiscalização da CONTRATANTE, por meio de seus ficais/gestores a qualquer época durante a vigência do Contrato, a qual poderá ser efetuada nas dependências da CONTRATADA, tudo isto visando o rigoroso cumprimento das obrigações contratuais.

**CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

1. Proporcionar todas as facilidades para que o fornecedor possa cumprir suas obrigações dentro das normas e condições deste procedimento;
4 .Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais/serviços entregues em desacordo com as obrigações assumidas pelo fornecedor;
5 .Efetuar o pagamento nas condições pactuadas;
6 .Comunicar à empresa sobre possíveis irregularidades observadas nos materiais/serviços fornecidos, para imediata substituição;
7 .Verificar a regularidade de recolhimento dos encargos sociais e tributários antes de cada pagamento;
8 .Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução do contrato, em especial, aplicação de sanções e alterações do mesmo;
9 .Aplicar sanções administrativas quando se fizerem necessárias, após o direito da ampla defesa e do contraditório.

**CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE**

8.1 Não haverá reajuste de preços durante a vigência do contrato, salvo nos casos autorizados por lei.
8.2 O preço ajustado poderá sofrer correção desde que reste comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea "d", do inciso II, do art. 65, da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES**

1. Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente comprovado o descumprimento pela CONTRATADA de suas obrigações ou a infringência de preceitos legais implicarão, segundo a gravidade da falta, na aplicação das seguintes penalidades:
2. A recusa injustificada da licitante vencedora em apresentar nova proposta após a rodada de lances, apresentar proposta final em desconformidade com as especificações e preços registrados, não comparecer para assinar o contrato, bem como não aceitar ou retirar a nota de empenho, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a as penalidades legal estabelecidas.
3. No caso de atraso injustificado ou inexecução total ou parcial do objeto deste Pregão, a SECRETARIA poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:
3.1 Advertência.
3.2. Multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência de fato em desacordo com o proposto e o estabelecido neste Edital, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias uma vez comunicada oficialmente.
3.3. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da nota de empenho, no caso de inexecução total ou parcial do objeto contratado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial.
3.4. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

3.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal 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 licitante ressarcir a SECRETARIA pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

4. As multas a que se referem os subitens anteriores serão descontadas dos pagamentos devidos pela SECRETARIA ou cobradas diretamente da empresa, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente com as demais sanções previstas neste tópico.

5. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte do vencedor ou adjudicatário, na forma da Lei.

6. O contrato poderá ser rescindido nos termos do que dispõem os artigos 77 e 79 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas respectivas alterações.

7. As penalidades pecuniárias serão, sempre que possível e independentemente de qualquer aviso ou notificação judicial ou extrajudicial, descontadas dos créditos da CONTRATADA ou, se for o caso, cobradas administrativa ou judicialmente, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

8. Após a aplicação de qualquer penalidade prevista neste capítulo, realizar-se-á comunicação escrita à empresa e publicação no Órgão de Imprensa Oficial (excluídas as penalidades de advertência e multa de mora), contando o fundamento legal da punição.

9. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Cadastro Municipal de fornecedores, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4° da Lei 10.520/02, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

## CLÁUSULA DÉCIMA – DA FISCALIZAÇÃO

1. Fica designado o servidor Gabriel Mauriz De Moura Rocha, portador do CPF nº 001.680.793-64, RG sob nº 2.062.695 SSP-PI,como a gestor do presente Contrato, o qual acompanhará a execução do fornecimento.

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

1. A inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar, além das penalidades específicas, a sua rescisão com as consequências contratuais e legais.

2. Constituem motivo de rescisão, os elencados nos artigos 77 e 78 da Lei Federal 8.666/93, com redação atualizada pela Lei 8.883/94.

3. A rescisão do contrato se dará na forma estipulada e prevista em lei (art. 79, e seguintes, da Lei 8.666/93).

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESPONSABILIDADE

1. A CONTRATADA responde civil e criminalmente, por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa, no cumprimento do contrato, venha, direta ou indiretamente, provocar ou causar ao CONTRATANTE ou a terceiros, correndo às suas expensas, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, o ressarcimento ou indenização pelos danos ou prejuízos causados.

PREFEITURA DE PIRIPIRI
TERRA QUERIDA

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

1. Faz parte deste Contrato, o edital do Pregão Eletrônico Nº **29/2022**, Processo Administrativo nº **8.892/2022** e seus anexos e a proposta da Contratada, como se aqui estivessem transcritos.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO**

1. Fica eleito o foro de PIRIPIRI, Estado do Piauí, para dirimir os conflitos que possam advir da execução do presente Contrato, que não possam ser resolvidas por meios administrativos, renunciando-se a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.
2. Os casos omissos serão decididos pela Administração CONTRATANTE.

E por assim estarem justas e CONTRATADAS, assinam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de duas testemunhas, para que produza seus jurídicos e legais efeitos.

PIRIPIRI-PI, 11 de julho de 2022.

**SECRETARIA DE SAÚDE MUNICIPAL**
Gabriel Mauriz de Moura Rocha
Secretário de Saúde Municipal
-Contratante-

**P. ARAUJO DE OLIVEIRA - ME**
Paulo Araujo de Oliveira
CPF Nº 286.496.483-04
Rep.legal
- Contratado-

TESTEMUNHAS:
1º) Kolayna Silva Fernandes RG/CPF 054.936.753-58
2º) Mirele Saulo Marta Oregão RG/CPF 059.304.032-32