ESTADO DO PIAUÍ
Prefeitura Municipal de Teresina
SEMEC - Secretaria Municipal de Educação

CONTRATO N° 129/2022/SEMEC/PMT

ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 01/2022-TCE/PI

PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 18/2021 – TCE/PI

PROCESSO ADMINISTRATIVO LICIATÓRIO TC – 016162/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO ELETRÔNICO Nº 00044.012085/2022-90/SEMEC/PMT

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO (COFFEE-BREAK, COQUETEL, CAFÉ DA MANHÃ, KIT LANCHE, ALMOÇO/JANTAR E LANCHES AVULSOS, INCLUINDO OS SERVIÇOS CORRELATOS), QUE CELEBRAM ENTRE SI A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMEC E A EMPRESA L H L DE ASSIS & CIA LTDA – ME, NOS TERMOS DAS LEIS Nº 8.666/93 E 10.520/02, DO DECRETO Nº 7.892/2013 E DO DECRETO MUNICIPAL Nº 9.175/2009.

CONTA BANCÁRIA:
BANCO DO BRASIL:
AGÊNCIA Nº 1640-3
C/CORRENTE Nº 72986-8

O **MUNICÍPIO DE TERESINA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça Marechal Deodoro, nº 860, Palácio da Cidade, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMEC**, inscrita no CNPJ sob o nº 06.554.869/0005-98, com sede, foro e administração nesta cidade, à Rua Areolino de Abreu, 1507, Centro, CEP n° 64.000-180, doravante denominada **CONTRATANTE**, representada neste ato por seu Secretário **NOUGA CARDOSO BATISTA**, brasileiro, professor doutor, inscrito no CPF sob o nº 479.002.373-72 e RG nº 986.951/SSP-PI, com domicilio profissional na Rua Areolino de Abreu, nº 1507, Centro, Teresina-PI, CEP n° 64.000-180, e a empresa **L H L DE ASSIS & CIA LTDA-ME, SERVI FOOD,** pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº 26.752.483/0001-74, Inscrição Estadual nº 19.592.399-5, estabelecida na Rua David Caldas, 1117, Sala 01, Vermelha, CEP nº 64.018-670, Teresina-PI, representada neste ato por **LUIZ HENRIQUE LEITE DE ASSIS**, brasileiro, empresário, portador do RG nº 44.197.935/SSP-PI e CPF nº 227.309.998-33, residente e domiciliado na rua David Caldas, 1117, Sala 01, Vermelha, CEP nº 64.018-670, Teresina-PI, doravante designada **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo nº TC 016162/2021-TCE/PI e em observância às disposições da Lei nº 8.666/93, da Lei nº 10.520/02, Decreto n° 10.024/2019, Lei Estadual 7.482, de 18 de janeiro de 2021 e das demais normas aplicáveis, resolvem celebrar o presente Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico SRP nº 18/2021- TCE /PI, mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO:

1.1 O presente Contrato se trata de contratação de fornecimento de **Alimentação (Coffee-Break, Coquetel, Café da Manhã, Kit Lanche, Almoço/Jantar e Lanches Avulsos, incluindo os Serviços Correlatos),** para disponibilização de alimentação na modalidade Coffee Break, em cerimônias, solenidades e eventos internos ou com outros órgãos e instituições, organizados pela Secretaria Municipal de Educação de Teresina – SEMEC, de acordo com as condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Contrato e em seu Anexo Único.

CLÁUSULA SEGUNDA – PREÇO:

2.1 O valor do presente Contrato é de **R$ 71.561,00 (setenta e um mil e quinhentos e sessenta e um reais)** a ser pago por meio de ordem de crédito na Conta Bancária informada pela empresa.

2.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outras necessárias ao cumprimento integral da execução do objeto contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

3.1. OS RECURSOS FINANCEIROS destinados para custear a presente despesa serão utilizados na classificação orçamentária 09001.1236100172.647 - Administração do Ensino Fundamental, naturezas de despesas 3.3.90.30 - material de consumo e 3.3.90.39 - Outros serviços de terceiros - PJ, fonte de recursos 1500200 - Recursos não vinculados de impostos - educação.

CLÁUSULA QUARTA – VIGÊNCIA CONTRATUAL:

4.1. A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, tantas vezes quantas forem necessárias, até atingir o limite estipulado pelo inciso II do artigo 57 da Lei 8.666/93, podendo ser rescindido a qualquer tempo desde que ocorra alguma hipótese prevista nos artigos 78, 79 e 80 da Lei 8.666/93;

4.2. A Prorrogação, quando vantajosa para Administração, será precedida de justificativa por escrito, submetida à aprovação do Fiscal do Contrato, devendo ser promovida mediante celebração de Termo Aditivo;

4.3. Nas eventuais prorrogações, o Fiscal do Contrato realizará a negociação contratual para a redução/eliminação dos custos fixos ou variáveis não renováveis que já tenham sido amortizados ou pagos no 1º (primeiro) ano da contratação, sob pena de não renovação do contrato.

4.4. A contratada não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, que objetiva a obtenção de preços e condições mais vantajosas para esta PMT/PI, conforme estabelece o art. 57, inciso II da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA – GARANTIA DOS PRODUTOS:

5.1. A CONTRATADA deverá garantir a sanidade e demais características de qualidade, intrínseca dos gêneros alimentícios fornecidos. Deverão ser atendidas as normas, recomendações, práticas de produção e de conduta emitidas pelo Ministério da Saúde e ANVISA.

5.2. Os produtos ofertados deverão obedecer ao disposto no artigo nº. 31 da Lei Federal nº 8.078 de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor) que diz: “A oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, garantia, prazos de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentam à saúde e segurança dos consumidores”.

5.3. Os alimentos deverão ser elaborados com técnicas, produtos, acondicionamento e conservação térmica que permitam o seu consumo dentro do prazo de até 05 (cinco) horas, contadas do momento da entrega das mesmas no local do evento.

5.4. O prazo de validade deverá ser suficiente para cobrir o tempo de sua elaboração, transporte e eventual conclusão de preparo, a fim de ser servida sem risco de perda das plenas condições de consumo

humano.

CLÁUSULA SEXTA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

6.1 O pagamento do objeto contratado efetivamente fornecido será efetuado mediante ordem de crédito em conta corrente da Contratada, indicada na sua proposta e dar-se-á no prazo máximo de até 30(trinta) dias úteis, contados, após início do procedimento de pagamento pela Administração, sendo imprescindível à Contratada a abertura de Processo Administrativo de Pagamento, a ser realizada por meio de processo eletrônico através do Sistema Eletrônico Informações – SEI. Para tanto, é necessário o cadastro de usuário das empresas/fornecedores responsáveis pela solicitação de pagamento no site https://prodater.pmt.pi.gov.br/processoeletronico/, sob orientação e acompanhamento da PRODATER, pelo número 3215-7592, email: processoeletronico@pmt.pi.gov.br.

6.1.1 Requerimento de pagamento contendo no mínimo a qualificação do credor (dados básicos, data e assinatura do representante legal), o valor requerido e a competência a que se refere;

6.1.2 Nota de Empenho (cópia);

6.1 3 Nota Fiscal, atestada pelo fiscal do contrato;

6.1.4 Comprovantes da entrega do material e/ou da prestação efetiva do serviço;

6.1.5 Cópia do contrato e aditivos (se for o caso);

6.1.6 Certidões de regularidade fiscal e trabalhista exigidas no edital ou Declaração do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF);

6.1.7 Comprovação da condição de optante do SIMPLES: apenas credores optantes;

6.1.8 Outros documentos contratualmente exigidos: o credor deve verificar particularidades estabelecidas no instrumento contratual como: relatórios, comprovantes de cumprimento de obrigações tributárias, previdenciárias, trabalhistas ou outros.

6.2. O prazo para pagamento somente começará a fluir a partir da data de entrada do requerimento devidamente instruído no sistema.

6.3. Se a nota fiscal apresentar irregularidades, falhas ou omissões que comprometam a liquidação da despesa, ou a contratada não apresentar todas as condições de habilitação, o prazo supracitado será contado a partir da data em que tais impropriedades forem sanadas.

6.3.1. Caso seja detectado algum problema na documentação entregue anexa à nota fiscal, será concedido, pela Contratante, prazo para regularização. Após o decurso deste, em permanecendo a inércia da Contratada, o contrato poderá ser rescindido com aplicação de multa prevista em capítulo próprio.

6.4. É vedada expressamente a realização de cobrança de forma diversa da estipulada neste documento, em especial a cobrança bancária, mediante boleto ou mesmo o protesto de título, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento e indenização pelos danos decorrentes.

6.5. O desconto de qualquer valor no pagamento devido ao contratado será precedido de

processo administrativo em que será garantido à empresa o contraditório e a ampla defesa, com os recursos e meios que lhes são inerentes.

6.6. É vedado ao contratado transferir a terceiros os direitos ou créditos decorrentes do

contrato.

6.7. Não haverá, em hipótese alguma, pagamento antecipado.

6.8. Os casos omissos obedecerão ao previsto no art. 73 da Lei Nº 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA – LOCAL, PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA:

7.1. A entrega do presente objeto será realizada na sede da Secretaria Municipal de Educação de Teresina – SEMEC, localizada na Rua Areolino de Abreu, 1507, Centro, CEP n° 64.000-180, **ou em local previamente indicado pelo fiscal/gestor do contrato**.

7.2. A contratada fornecerá os alimentos/serviços, após a **expedição da Ordem de Fornecimento/Serviços pelo Contratante, ou outro documento equivalente, com antecedência mínima de 05(cinco) dias,** que indicará na mesma, a data da realização do evento, local e o horário da execução do objeto. Eventualmente, por motivo de força maior, o contratante poderá requerer o fornecimento em prazo menor, **porém não inferior a 48 horas**.

7.3 Os eventuais pedidos de fornecimento, poderão ser canceladas ou ter seus quantitativos aumentados ou reduzidos, por motivos de interesse e conveniência da SEMEC, assegurando-se à contratada a comunicação prévia com antecedência mínima de **48 (quarenta e oito) horas** da data da realização do evento.

7.4. Para o **coffee-break, coquetel, café da manhã e kit lanche** deverá está tudo organizado, montado e pronto para ser servido **30 (trinta) minutos** antes do horário previsto para execução do objeto, devendo a sua equipe estar preparada e uniformizada corretamente.

7.5. Para o **almoço/jantar**, a CONTRATADA deverá está com tudo providenciado e organizado, montado e pronto para iniciar o fornecimento/serviço contratado, com **01 (uma) hora de antecedência** ao horário previsto para execução do objeto, devendo a sua equipe estar preparada e uniformizada corretamente.

7.6. Para o almoço e jantar em restaurante – deverá ser garantido pelo beneficiário do registro contratado o fornecimento de todos os itens de alimentos e bebidas de acordo com as especificações constantes neste Contrato e com base na quantidade demandada.

7.6.1 Os Restaurantes não poderão está localizados em Shoppings, Hotéis ou Clubes, salvo com concordância prévia da Secretaria Municipal de Educação de Teresina – SEMEC.

7.7. Para os **lanches avulsos**, serão fornecidos de acordo com as especificações deste TR e entregues conforme solicitado na ordem de fornecimento que indicará o local, dia e horário da entrega do objeto contratado.

CLÁUSULA OITAVA – RECEBIMENTO, ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO:

8.1. Em face da natureza perecível do objeto, a conferência da espécie, quantidade e qualidade será imediata, recebendo-se ou rejeitando-se, total ou parcialmente e, se for possível, promovendo-se a regularização das ocorrências na própria data de fornecimento/serviço contratado, sob a pena de caracterização de inexecução contratual.

8.2. O produto a ser eventualmente adquirido será aferido pelo servidor responsável pela fiscalização e acompanhamento contratual, que se resguarda o direito de recusar o objeto que estiver em desacordo com este Contrato.

8.3. O Contrato será acompanhado e fiscalizado por servidor lotado na SEMEC, designado especialmente para tal fim, que fiscalizará a entrega do objeto, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições do instrumento contratual, determinando quando necessário, a regularização de falhas observadas, cabendo ao referido servidor o "ATESTO" das respectivas Notas Fiscais, conforme prevê o art. 67 da lei 8.666/93.

8.4. Caberá ao fiscal designado rejeitar totalmente ou em parte, o objeto contratado que não esteja de acordo com as exigências do Edital e seus anexos, bem como, avaliar pedidos de prorrogação de prazo de substituição do produto eventualmente fora da especificação.

8.5. O recebimento não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela qualidade de

alimentos fornecidos, cabendo-lhe a responsabilidade por quaisquer irregularidades ou consequências detectadas quando do seu consumo.

8.6. Os gêneros fornecidos serão atestados quanto à conformidade, qualidade e quantidade, pelo fiscal designado, de acordo com a proposta vencedora, reservando-se o direito de recusar-se a receber os gêneros alimentícios que no ato da apresentação, não estiverem de acordo com a descrição apresentada ou quando apresentarem qualquer defeito ou divergência com as condições elencadas neste instrumento e no Edital.

8.7. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do Contratante, não elide nem diminui a responsabilidade da Contratada quanto ao cumprimento das obrigações pactuadas entre as partes.

8.8. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pela execução do fornecimento de alimentos, a SEMEC reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os fornecimentos, por meio de seu fiscal designado, podendo, a qualquer tempo, vistoriar as instalações de processamento dos gêneros alimentícios da Contratada, objetivando o fiel cumprimento e observância das especificações estabelecidas nas normas vigentes de vigilância sanitária e neste Contrato.

8.9. Na entrega dos produtos, as despesas de embalagem, transportes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento e/ou substituições do objeto, indicadas pela CONTRATANTE, deverão ser de responsabilidade da CONTRATADA, sem ônus para CONTRATANTE.

CLÁUSULA NONA – ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DO OBJETO:

9.1. As especificações do objeto estão definidas no Anexo II do Termo de Referência do Edital, que integra este contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1 Emitir e encaminhar as Ordens de Fornecimento/Serviço ao Contratado com **no mínimo 05 (cinco) dias de antecedência,** informando o número de participantes do evento e demais itens de apoio e serviços de suporte necessário para cada tipo de evento. Por motivo de força maior (que deverá ser explicitado no pedido), o contratante poderá requerer o fornecimento em prazo menor, **não inferior a 48 (quarenta e oito) horas** de antecedência.

10.2. Oferecer todas as condições e informações necessárias para que a CONTRATADA possa cumprir a execução do contrato dentro das especificações exigidas neste Contrato;

10.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, no local, data e horário estabelecido verificando minuciosamente as especificações constantes do Edital e da Proposta de Preços, e neste Contrato, para fins de aceitação e recebimento;

10.4 Acompanhar, Atestar e Receber as Notas Fiscais/Faturas referente à efetiva prestação do fornecimento/serviços do objeto contratado e promover os pagamentos dentro das condições ajustadas e prazos estabelecidos, após regular liquidação da despesa.

10.5. Fornecer, a qualquer tempo e com a máxima presteza, mediante solicitação escrita da CONTRATADA, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos julgados necessários;

10.6. Manter os contatos com a CONTRATADA por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência que, posteriormente, devem ser confirmados por escrito no prazo de até 72 (setenta e duas) horas.

10.7. Notificar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução de eventuais contratos/ordem de fornecimento/serviço, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias, aplicando, se for o caso, as penalidades previstas neste Contrato e na Lei 8.666/93.

10.8. Permitir, durante a vigência do contrato, o acesso dos empregados ou prepostos da CONTRATADA ao local de entrega do objeto, para executar os serviços e prestar informações que venham a ser solicitadas pela contratada.

10.9. Emitir nota de empenho a crédito do fornecedor no valor correspondente ao objeto solicitado, observados os procedimentos do Sistema de Registro de Preços;

10.10. Nenhum pagamento será efetuado enquanto houver pendência de liquidação ou qualquer obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência;

10.11. Comunicar à CONTRATADA o mais prontamente possível, qualquer anormalidade observada no fornecimento dos alimentos requisitados, que possa comprometer a tempestividade, a qualidade e a eficácia do consumo a que se destina;

10.12. Em caso de cancelamento da requisição total ou parcial da alimentação solicitada, a comunicação deverá ser feita com antecedência mínima de **24 (vinte e quatro) horas** da realização do

evento, especificando a data, o horário e a estimativa de participantes (no caso de cancelamento parcial), nome do responsável pelo recebimento, telefone, e-mail, bem como outras informações pertinentes.

10.13. O CONTRATANTE arcará com os custos da alimentação quando o cancelamento não ocorrer no prazo estipulado.

10.14. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Contratada.

10.15. O CONTRATANTE **não aceitará** a transferência ou subcontratação, no todo ou parte, do objeto contratado, bem como transferir ou ceder a terceiros o crédito respectivo, ficando obrigada a CONTRATADA perante o CONTRATANTE, pelo exato e fiel cumprimento das obrigações contratuais estabelecidas neste instrumento.

10.16. Supervisionar, gerenciar e fiscalizar os procedimentos a serem realizados pelos fiscais de contrato.

10.17. Aplicar à CONTRATADA as penalidades regulamentares e contratuais.

10.18. Comunicar a CONTRATADA qualquer irregularidade verificada no fornecimento das refeições e bebidas, interrompendo imediatamente o recebimento, se assim for o caso.

10.19. Recusar, no todo ou em parte, os produtos que não atenderem às especificações do Edital e do Termo de Referência, suscitarem dúvidas quanto à origem, qualidade e aspecto físico ou que em sua manipulação não tenha sido observado o previsto na Resolução RDC n° 216/2004-ANVISA, sem prejuízo das sanções cabíveis.

10.20. Exigir o afastamento de qualquer funcionário ou preposto da CONTRATADA que venha a causar embaraço ou que adote procedimentos incompatíveis com o exercício das funções que lhe forem atribuídas.

10.21. Designar servidor da Secretaria Municipal de Educação de Teresina – SEMEC para atuar como fiscal do contrato, devendo o mesmo acompanhar e fiscalizar o fornecimento, zelando pelo seu fiel cumprimento.

10.22 Observar todas as exigências, sanções, prazos e demais condições estabelecidas neste Contrato, Edital e seus anexos, Termo de Referência, Proposta e Ata de Registro de Preços.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

11.1. Fornecer, transportar e entregar o objeto contratado nas quantidades e condições estabelecidas na Ordem de Fornecimento/Serviço, na data, horário e local de realização dos eventos indicados pela Secretaria Municipal de Educação - SEMEC, no município de Teresina.

11.2. Entregar os produtos frescos, dentro dos padrões de higiene, acondicionados em embalagens apropriadas, atendendo às normas da vigilância sanitária, tanto quanto à fabricação, transporte, qualidade dos produtos, temperatura adequada, validade do produto, de forma que sejam entregues em perfeitas condições de consumo e com rígido controle sobre a procedência, respeitando as normas da ANVISA.

11.3. Garantir a qualidade das refeições e bebidas fornecidas, segundo as exigências para a preparação, armazenamento e distribuição, e ainda de acordo com as normais legais do Ministério da Saúde e ANVISA.

11.4. Substituir, no prazo máximo de 01 (uma) hora, contado da comunicação da SEMEC, o objeto (alimentação) fornecido com impropriedade para o consumo e os serviços correlatos e de suporte, se houver necessidade de substituição, a fim de que não

haja prejuízo à realização do evento, sem ônus adicionais para o Contratante.

11.5. Armazenar amostra dos produtos oferecidos em condições apropriadas por um período de 24 horas para posterior fiscalização e análise da Vigilância Sanitária, caso ocorra algum problema de infecção aos usuários.

11.6. As despesas com seguros, transportes, fretes, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários e demais despesas envolvidas na execução do objeto, correrão por conta da CONTRATADA.

11.7. Disponibilizar coordenador/responsável, garçons, copeiros, no caso de **almoço/jantar,** independente do número de participantes, devidamente uniformizados, com sapatos fechados, asseados e com cabelos curtos ou presos com toucas, devendo a equipe ter 01 (um) garçom para cada 30 (trinta) participantes.

11.8. Disponibilizar coordenador/responsável, garçons, copeiros, **no caso de café da manhã, e coffee-break** devidamente uniformizados, com sapatos fechados, asseados e com cabelos curtos ou presos com toucas, devendo a equipe ter: **para até 90 (noventa) pessoas 01 (um) garçom para cada 30 (trinta) participantes** e **acima de 90 (noventa) pessoas 01 (um) garçom para cada 40 (quarenta) participantes.**

11.9. Disponibilizar coordenador/responsável, garçons, copeiros, **no caso de coquetel,** devidamente uniformizados, com sapatos fechados, asseados e com cabelos curtos ou presos com toucas, devendo a equipe ter **01 (um) garçom para cada 25 pessoas**.

11.10. Disponibilizar pessoal especializado e uniformizado, independente do número de

participantes, para organização, montagem, manutenção e desmontagem de **café da manhã, coffee-break, coquetel e almoço/jantar.**

11.11. Realizar a montagem da mesa, colocando os talheres, as taças, os pratos (louça branca), os guardanapos etc. nas posições adequadas com padronização (todas as mesas

iguais), no caso de almoço/jantar, independente do número de participantes.

11.12. Montar as mesas de **café da manhã, coffee-break e almoço/jantar** independente do número de pessoas, devendo os pratos, as xícaras e os pires serem em louça branca e os talheres em inox (conforme modelo do edital).

11.13. Montar a mesa de **café da manhã, coffee-break e coquetel**, com toalha em gorgorão (cor a ser escolhida pela SEMEC), independente do número de participantes.

11.14. No caso de **almoço/jantar**, a CONTRATADA deverá estar com tudo providenciado e organizado, para iniciar o fornecimento/serviço contratado, com 01 (uma) hora de antecedência ao horário previsto para execução do objeto, devendo a sua equipe estar preparada e uniformizada dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária.

11.15. No caso de **café da manhã, coffee-break, coquetel e kit lanche** deverão está tudo organizado, montado e pronto para ser servido 30 (trinta) minutos antes do horário previsto para execução do objeto, devendo a sua equipe estar preparada e uniformizada dentro dos padrões estabelecidos pela vigilância sanitária.

11.16. Cumprir fielmente as obrigações assumidas, executando-as sob sua inteira responsabilidade. Fornecer e exigir dos empregados o uso de todos os equipamentos de segurança recomendados pelas normas regulamentares, quando for o caso, e de acordo com o padrão do evento a ser realizado.

11.17. Emitir documento em papel timbrado da empresa constando a discriminação dos produtos que foram fornecidos para cada evento, devendo ter assinatura do representante legal da beneficiária do registro. O servidor designado que receber os produtos assinará o documento atestando que o objeto contratado foi entregue conforme requisitado.

11.18. Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza do espaço e locais onde o serviço foi realizado, prezando pela conservação do patrimônio disponibilizado pela SEMEC.

11.19. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno da SEMEC, inclusive de acesso às suas dependências. Comunicar à Administração da SEMEC qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados.

11.20. Entregar cópia do alvará de funcionamento sempre que o mesmo for renovado.

11.21 Responsabilizar-se em conformidade com as especificações constantes neste Contrato, por todos os recursos, insumos e todas as obrigações e encargos decorrentes das relações de trabalho com os profissionais contratados, previstos na legislação vigente, sejam de âmbito trabalhista, previdenciário, social e securitário necessários ao perfeito cumprimento da execução do objeto.

11.22. Indenizar a SEMEC por todo e qualquer dano decorrente, direta e indiretamente, da execução do objeto, por culpa ou dolo de seus empregados ou prepostos.

11.23. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que possam ser vítimas seus empregados e prepostos, quando nas dependências da SEMEC, ou em qualquer outro local onde estejam prestando os serviços, devendo adotar as providências legais.

11.24. Cumprir fielmente as exigências do Edital e seus anexos, de modo que o objeto registrado seja prestado de acordo com este Contrato, ressalvado a SEMEC o direito de, a qualquer tempo, sempre que julgar necessário, encaminhar amostras de alimentos fornecidos pela CONTRATADA para análise da Vigilância Sanitária ou laboratório particular.

11.25. Todos os insumos necessários ao fornecimento das refeições (alimentos, guardanapos, palitos, saleiro, adoçantes, açúcar, etc.) deverão ser providenciados pela CONTRATADA e os custos deverão ser inclusos nos preços.

11.26. A CONTRATADA deverá deixar nas instalações da SEMEC todo e qualquer material que sobrar, quer sejam alimentos, quer sejam produtos descartáveis, pois estes materiais passam a ser propriedade da SEMEC, não sendo permitido à CONTATADA recolhê-los.

11.27. Atender prontamente a quaisquer exigências da SEMEC, inerentes ao presente objeto e cumprir os prazos previstos neste Contrato.

11.28. Aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato solicitado pelo contratante e desde que formalizados durante a vigência do contrato.

11.29. Manter, durante toda a vigência da execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme estabelece o art. 55, XIII da Lei nº 8.666/93.

11.30. Manter os contatos com o CONTRATANTE sempre por escrito, ressalvados os entendimentos verbais determinados pela urgência na execução do Contrato que, posteriormente, devem sempre ser confirmados por escrito, dentro de até 72 (setenta e duas) horas, a contar da data de contato;

11.31. Arcar com o pagamento de todas as despesas decorrentes do fornecimento do objeto, incluindo as despesas definidas em leis sociais, encargos fiscais, trabalhistas, comerciais, tributárias e previdenciárias, impostos e todos os custos, insumos e demais obrigações legais, inclusive todas as despesas que onerem, direta ou indiretamente, o objeto ora contratado, não cabendo, pois, quaisquer reivindicações da CONTRATADA, a título de revisão de preço ou reembolso.

11.32. Responder por quaisquer danos ou prejuízos causados aos usuários finais dos produtos fornecidos ou a terceiros, ou diretamente à CONTRATANTE.

11.33. Responder satisfatoriamente qualquer questionamento dos representantes da CONTRATANTE, inerentes ao objeto da contratação;

11.34. Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo CONTRATANTE devendo ainda atender prontamente as reclamações.

11.35. Entregar os produtos/alimentos dentro do prazo de validade estipulado neste Contrato a contar da data da entrega;

11.36. Vincular-se ao que dispõe a Lei nº 3.078, de 11/09/90 (Código de Proteção de Defesa do Consumidor).

11.37. Designar, formalmente, no ato da contratação, nome do responsável ou preposto, aceito pela SEMEC, para tratar de assuntos relacionados ao objeto deste Contrato e representá-lo sempre que for necessário, apresentando números telefônicos suficientes, de maneira que a comunicação entre eles seja suficientemente ágil.

11.38. Manter as condições de higiene e limpeza das suas dependências, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha, que serão utilizados para feitura da alimentação a ser fornecida;

11.39. Apresentar, no ato da contratação, alvará de licença sanitária.

11.40. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária, estaduais e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – CONDIÇÕES GERAIS DOS ALIMENTOS:

12.1. A composição do cardápio a ser oferecido deverá ser definida pelo Responsável Designado quando da requisição da alimentação dentro das opções do respectivo Item solicitado, com observância do período a ser atendido.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

12.13. Os salgadinhos devem ser fritos, com óleo não saturado, no mesmo dia da entrega.

12.14. 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;

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

12.16 Não serão aceitos bebidas em garrafas pets, ainda que de primeiro uso.

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

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

12.19. 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.

12.20. Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - METODOLOGIA DE EXECUÇÃO DO OBJETO:

13.1 Os coffee breaks, coquetéis e café da manhã, serão fornecidos na sede da SEMEC, ou em locais e horários indicados pela Unidade demandante da SEMEC.

13.1.1 Os coffee breaks, coquetéis e café da manhã deverão ser preparados observando o equilíbrio nutricional dos alimentos, evitando na medida do possível frituras e se destinam à alimentação de servidores, autoridades, dirigentes de órgãos, convidados durante os intervalos de curso, nas comemorações alusivas as festividades tradicionais em regra comemoradas pela SEMEC, assim como congressos ou seminários ou ainda nos intervalos das plenárias, conforme conveniência da SEMEC.

13.1.2. Dentre as variedades de alimentos fornecidos nos **coffee breaks, coquetéis e café da manhã** deverão ser observada a quantidade mínima de 20% (vinte por cento) de produtos que não contenha glúten.

13.1.3. Os cardápios a serem oferecidos **nos coffee breaks, nos coquetéis e café da manhã** deverão ser previamente submetidos à CONTRATANTE e deverão estar de acordo com especificações do objeto.

13.1.4 Para os **coffee breaks e coquetéis**, os salgados e petiscos serão fritos e assados no local do evento, independente do número de participantes, com equipe e materiais próprios.

13.2. Deverão ser fornecidos juntamente com as bebidas: açúcar e adoçante em sachês.

13.3. Todas as bandejas de serviço (rechaud) deverão ser identificadas com o nome e a

composição dos alimentos dando ênfase aqueles que contenham glúten e lactose.

13.4. Os produtos deverão ser preparados observando a legislação vigente e a utilização e ingredientes de qualidades.

13.5. A quantidade de alimentos e bebidas deverá ser compatível com a quantidade de pessoas indicadas na ordem de serviço e conforme estabelecido neste Contrato.

13.6 Os alimentos e as bebidas deverão ser oferecidos em mesas ornamentadas com toalhas (dependendo do tipo da mesa, em alguns casos, poderá ser dispensado a toalha), arranjos de flores naturais (este valor já deve está incluso na proposta apresentada), louças brancas (ver modelo no edital), ou descartáveis (somente se for solicitado pelo responsável do evento) nos locais e horários determinados pela organização do evento.

13.7. Deverão ser disponibilizadas xícaras de louça branca e taças com pé (ver modelo no edital) para o fornecimento de café e água nas Salas Vips (quando houver) e nas mesas Diretora das palestras ou mesas de honras nas solenidades.

13.8 Servir os salgados e petiscos em bandejas e rechauds, acompanhados de guardanapos brancos de papel.

13.9 No caso de previa comunicação, a **CONTRATADA**, com até 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, deverá providenciar o preparo de **alimentação especial** às pessoas com restrições alimentares.

13.10. 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.

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

13.12. É facultado à Contratada oferecer variedades em todas as refeições, conforme descrito neste Contrato, sendo proibida a repetição excessiva nos cardápios. Portanto, deverá o cardápio de cada refeição ser previamente acordado com o Responsável Designado da Unidade demandante.

13.13 O Kit Lanche, que poderá ser servido aos participantes de seminários, conferência e outros, deverão está de acordo com as especificações do objeto.

13.13.1. Os Kits deverão ser montados fora do local de entrega.

13.13.2. Durante o processo de entrega dos **kits** aos participantes e visitantes, os alimentos deverão estar devidamente acondicionados em recipientes climatizados, de forma a garantir a conservação dos produtos, principalmente do sanduiche e cachorro quente.

13.13.3. A CONTRATADA deverá comprovar o prazo de validade dos produtos que serão fatiados ou preparados (pão de forma, pão para cachorro quente, queijo, presunto, molho).

13.13.4 Os demais produtos deverão ter o prazo de validade descrito nas embalagens individuais, nos termos da legislação vigente.

13.13.5. As marcas e as variedades deverão estar descritos na proposta de preços.

13.13.6. A maçã e a banana devidamente higienizadas deverão ser de excelente qualidade, sem lesões, manchas, amassadas ou qualquer outro indício de má qualidade ou mal estado de conservação (todo alimento servido cru, deverá após higienizado em água corrente passar pela solução de hipoclorito pelo menos durante 3 minutos).

13.13.7. 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.

13.14. **No almoço/jantar,** os cardápios a serem oferecidos dependendo do tipo solicitado, deverão ser previamente submetidos à CONTRATANTE e deverão estar de acordo com as especificações do objeto.

13.14.1. As refeições (**almoço/jantar)** devem ser servidas na sede da SEMEC ou em local previamente indicado.

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

13.14.3. O cardápio deverá variar de uma refeição para outra.

13.14.4. No **almoço/jantar,** preparar as saladas, os pratos quentes, os acompanhamentos e as sobremesas, no local onde serão servidos, com equipe e materiais próprios, ou em local adequado de acordo com as normas da vigilância sanitária e transportado em veículo adequado.

13.14.5. 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.

13.15. **No almoço/jantar em restaurante,** os cardápios a serem oferecidos, deverão está de acordo com especificações do objeto constante no Edital.

13.16. **Os itens referentes aos lanches avulsos** deverão ser entregues à Contratante de acordo com as especificações constantes no Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

14.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

14.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

14.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

14.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

14.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

14.1.5. cometer fraude fiscal;

14.2. Pela inexecução do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

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

14.2.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado;

14.2.3. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Secretaria Municipal de Educação de Teresina - SEMEC, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

14.2.4. impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades do Município de Teresina com o consequente descredenciamento do cadastro de fornecedores da PMT, pelo prazo de até cinco anos;

14.2.5. 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;

14.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no item anterior também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 14.1 deste Contrato.

14.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

14.5. O valor da multa poderá ser descontado das faturas devidas à CONTRATADA.

14.5.1. Se os valores das faturas forem insuficientes, fica a CONTRATADA obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação oficial.

14.5.2. Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela CONTRATADA à CONTRATANTE, o débito será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

14.6 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à contratada.

14.7 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.

14.8 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no cadastro de fornecedores da PMT.

CLAUSULA DÉCIMA QUINTA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES:

15.1. O preço contratado é fixo e irreajustável, pelo período de 12 (doze) meses, na forma o parágrafo 1º do artigo 28 da Lei 9.069, de 29/06/95 e da Lei nº 8.666, de 1993.

15.1.1. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

15.2. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – SUBCONTRATAÇÃO:

16.1 A CONTRATANTE não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da CONTRATADA a outrem, não se admitindo a subcontratação.

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA – RESCISÃO:

17.1. A rescisão se dará nos termos dos arts. 79 e 80 da Lei nº 8.666/93.

17.2. No caso de rescisão provocada por inadimplemento da CONTRATADA, a SEMEC poderá reter, cautelarmente, os créditos decorrentes do contrato até o valor dos prejuízos causados, já calculados ou estimados.

17.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.4. No procedimento que visa à rescisão do contrato, será assegurado o contraditório e a ampla defesa, sendo que, depois de encerrada a instrução inicial, a CONTRATADA terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para se manifestar e produzir provas, sem prejuízo da possibilidade da SEMEC adotar, motivadamente, providências acauteladoras.

17.5 O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

17.5.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

17.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

17.5.3 Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - FRAUDE E CORRUPÇÃO:

18.1. A contratada deve observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de

execução do objeto contratual.

18.1.1. Para os propósitos do subitem 7.1, definem-se as seguintes práticas:

a) **"prática corrupta** . oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;

b) **"prática fraudulenta":** a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;

c) **"prática conluiada"**: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;

d) **"prática coercitiva"**: causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato; e

e) **"prática obstrutiva"**: (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; e (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.

18.2. Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inidônea, indefinidamente ou por prazo determinado, para outorga de contratos financiados pelos organismos e, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução de um contrato financiado pelo organismo.

18.3. Considerando os propósitos dos subitens acima, a Contratada concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – VEDAÇÕES:

19.1. É vedado à CONTRATADA:

19.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

19.1.2. interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – PUBLICAÇÃO:

20.1 Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Município, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

20.2 O Contrato surtirá efeito a partir da sua publicação no Diário Oficial do Município – DOM.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA VINCULAÇÃO:

21.1. Integram o presente contrato e a eles são remissivos, o EDITAL e seus anexos, a Proposta de Preços e seus Anexos, apresentados pela CONTRATADA, a Ata de Registro de Preços e seus anexos, estando ainda este Contrato vinculado ao **PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 18/2021 – TCE/PI**, às Leis n° 8.666/93 e 10.520/02, do Decreto Nº 7.892/2013 e do Decreto Municipal Nº 9.175/2009, esuas alterações posteriores.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DAS MEDIDAS ANTICORRUPÇÃO:

22.1. Na execução deste contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar, a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar, de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta, quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma que não relacionada a este contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – CASOS OMISSOS:

23.1 Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002, Decreto n° 10.024 de 20 de setembro de 2019 e demais normas de licitações e contratos administrativos 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.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – FORO:

24.1 É eleito o Foro da Comarca de Teresina para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei nº 8.666/93.

ANEXO ÚNICO
CONTRATO N° 129/2022/SEMEC/PMT
ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 01/2022 – TCE/PI
PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 18/2021 – TCE/PI
PROCESSO ADMINISTRATIVO TC/016162/2021
PROCESSO ADMINISTRATIVO ELETRÔNICO Nº 00044.012085/2022-90/SEMEC/PMT

GRUPO I				
Grupo/Item	**Descrição**	**UND**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
1/1	**COFFEE BREAK** ESPECIFICAÇÃO DO ITEM **1.1 - BEBIDAS:** Opções – no mínimo três. • Café - 50 ml por Pessoa. Marca: café Santa Clara, Melita, Pilão ou 3 corações). • Chá - 150 ml por Pessoa. • Água mineral com e/ou sem gás - 200 ml por Pessoa. Marca: Viena, Ouro da Mina, Schim ou Regina. • Chocolate Quente ou Frio - 200 ml por Pessoa. Marca: Nestle. Garoto ou 3 Corações.	750	27,90	20.925,00

	• Suco natural (3 tipos), com opção para adoçante. Opções: laranja, abacaxi, caju, cajá, bacuri, maracujá, acerola, manga e goiaba. 400 ml por Pessoa. - Cajuína. 250 ml por Pessoa. Marca: Lili Doces, Canaã, Ouro do Piauí ou Nordestina. - Refrigerantes (3 tipos, com opção tipo zero) 300 ml por Pessoa. Marca: Guaraná, coca cola, fanta, sprite, soda ou Pepsi. **1.2 – SALGADOS FRITOS** - Cinco (5) tipos: pastel, coxinha, quibe, rissoles, bolinho de queijo, croquete de carne, canudinho. 6 unidades por Pessoa. **1.3 - SALGADOS DE FORNO** - Cinco (5) tipos: pastel, empadinha, delicia de goiaba, 02 dois tipos de folhados (frango, queijo ou presunto), 03 tipos de mini quiches (bacalhau, frango, camarão ou palmito). 6 unidades por Pessoa. **1.4 - PAES E PATÊS** - Mini pão de queijo ou esfiha. 5 unidades por Pessoa - Mini pão (batata, francês, leite). 5 unidades por Pessoa. - Torradas. 3 unidades por Pessoa. - Trança de carne de sol ou queijo. 120g por Pessoa. - 2 tipos de mini sanduiches (presunto queijo, peito de peru) 3 unidades por Pessoa. - 2 tipos de patês (presunto, berinjela, frango, tomate seco, atum, etc). 50g por Pessoa. - Geleia (morango, groselha, pimenta, goiaba, ameixa) ou equivalentes. 30g por Pessoa. **1.5 - BOLOS E OUTROS** - Três (3) tipos de biscoitos finos (doce e salgado). 5 unidades por Pessoa. - 3 tipos de bolos doces (laranja, chocolate mesclado, milho, macaxeira). 80g por Pessoa. - 3 tipos bolo salgado (queijo, farinha de goma ou goma). 80g por Pessoa. **1.6 - FRUTAS** Salada de frutas natural: melancia, laranja maçã, mamão, abacaxi, uva, melão, banana. 150g por Pessoa. Leite condensado e creme de leite (complementos à parte) 20 ml por Pessoa			
1/2	**COQUETEL**	750	37,80	28.350,00

ESPECIFICAÇÃO DO ITEM

2.1 - BEBIDAS

- Água mineral com e sem gás. 300 ml por Pessoa. Marca: Viena, Ouro da Mina, Schin ou Regina.

- Refrigerantes (3 tipos, com opção tipo zero). 300 ml por Pessoa. Marca: Guaraná, coca cola, fanta, sprite, soda ou Pepsi.

- Cajuína. 250 ml por Pessoa. Marca: Lili Doces, Canaã, Ouro do Piauí ou Nordestina.

- Suco Natural (3 tipos), com opção para adoçante. Opções: laranja, abacaxi, caju, cajá, bacuri, maracujá, acerola, manga e goiaba 300 ml por Pessoa.

2.2 SALGADOS FRITOS NA HORA

- Coxinha com catupiry, quibe com catupiry, rabinho de tatu (dois tipos de recheio: frango, carne e/ou camarão) rissoles de camarão e palmito, bolinho de bacalhau. 8 unidades por Pessoa.

2.3 SALGADOS DE FORNO E OUTROS

- Empadas de palmito e frango, barquete de palmito e bacalhau. Pastel de forno três (3) tipos de recheio (frango, carne, bacalhau, camarão e queijo); Dois (2) tipos de folhados (frango, queijo, peito de peru). 8 unidades por Pessoa.

- Finger food de bacalhau, de frango. 2 unidades por Pessoa.

- Escondidinho de carne de sol. 2 unidades por Pessoa.

- Tartelettes de palmito. 2 unidades por Pessoa.

2.4 FRIOS

- Peito de peru, rosbife artesanal ou peru fatiado. 100g por Pessoa.

2.5 PÃES E PATÊS

- Dois (2) tipos de pães para patês: pães de batata, sírios e leite. 2 unidades Pessoa.

- Dois (2) tipos de patês: frango, tomate seco, presunto, atum. 20g por Pessoa.

2.6. PRATOS QUENTES:

- Três (3) tipos de tortas salgada (frango, palmito, camarão, bacalhau, peito de peru). 120g por Pessoa.

- Dois (2) tipos de creme (camarão/galinha/bacalhau/palmito). 120g por Pessoa.

2.7 TORTAS DOCES

	- Dois (2) tipos de torta doces (castanha, chocolate, ameixa, doce de leite, crocante, morango) 100g por Pessoa			
VALOR TOTAL DO GRUPO I				**R$ 49.275,00**

GRUPO III				
Grupo/Item	**Descrição**	**UND**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
3/5	**ALMOÇO/JANTAR** ESPECIFICAÇÃO DO ITEM **5.1 – BEBIDAS** - Dois tipos de Suco natural (laranja, cajá, acerola, caju, abacaxi, goiaba); - Cajuína Marca: Lili Doces, Canaã, Ouro do Piauí ou Nordestina. - 2 tipos de refrigerante normal e zero (Marca: Guaraná, coca cola, fanta, sprite, soda ou Pepsi. - Água mineral com e sem gás (Marca: Viena, Ouro da Mina, Schin ou Regina – (400 ml por pessoa). **5.2 – ARROZ** - Dois tipos (Simples, à grega, Maria Izabel, baião-de-dois, com cenoura ralada) 150g por pessoa. **5.3 – MASSAS** - Um tipo (lasanha, canelone, nhoque, rondele, talharim, conchiglione ou pratos equivalentes) - 180g por pessoa. **5.4 - FAROFA** - Um tipo (Farofa feita com manteiga, alho e cebola). 50g por pessoa. **5.5 – CARNES** - Dois tipos (Vermelha: (Filé bovino, pernil de porco, carneiro), branca: (peru, filé de peixe da água salgada). 180g por pessoa. **5.6 - SALADAS**	100	50,90	5.090,00

	- Dois tipos: Cozida (salada de grão de bico, salpicão, batata, legumes com feijão verde); 120g por pessoa. Crua: salada verde (alface americana, acelga, brócolis, rúcula, pepino, abacate etc.), salada primavera, salada Caesar ou equivalente. Crua 100g por pessoa. **5.7 - SOBREMESAS** - Dois tipos (pudim de leite, creme de abacaxi, pavê, mousse, brawnie ou equivalente). 100g por pessoa			
3/6	**ALMOÇO/JANTAR EM RESTAURANTES** ESPECIFICAÇÃO DO ITEM **6.1 – BEBIDAS** - Agua mineral com gás e sem gás, 400 ml por Pessoa. Marca: Viena, Ouro da Mina, Schin ou Regina. - Refrigerante (normal ou zero) - 350 ml por Pessoa - Marca: Guaraná, coca cola, fanta, sprite, soda ou Pepsi. - Suco natural (laranja, cajá, acerola, caju, goiaba) - 300 ml por Pessoa. - Cajuína 250 ml por Pessoa. Marca: Lili Doces, Canaã, Ouro do Piauí ou Nordestina. **6.2 – ENTRADA** - Dois tipos: Pasteis variados (queijo, carne, pizza) ou bolinho de peixe ou mini hambúrguer de picanha, ou outras equivalentes. 2 unidades por Pessoa. **6.3 - ARROZ:** - Tipo: biro biro, baião de dois, branco, arroz cremoso e arroz no vinho tinto ou equivalente. - 150g por Pessoa. **6.4 – CARNES:** - dois tipos: Vermelha (gado, carneiro, porco), branca (peixe, camarão, bacalhau) - 300g por Pessoa. **6.5 - SALADAS:** - dois tipos (crua e cozida) salada tropical, salada Caeser de Frango, salada da horta, salpicão, primavera, similar ou de melhor qualidade -200g por Pessoa. **6.6 – MASSA:** - Um tipo (lasanha, canelone, nhoque, rondele misto ao pomodoro, talharim (camarão provençal), conchiglione), ou equivalente. - 180g por Pessoa. **6.7 – SOBREMESA:**	150	59,90	8.985,00

	- Dois tipos: pudim de leite, creme de abacaxi, pavê, mousse, brawnie) ou equivalente. - 100g por Pessoa			
VALOR TOTAL DO GRUPO III				**R$ 14.075,00**

GRUPO IV				
Grupo/Item	**Descrição**	**UND**	**Valor Unitário**	**Valor Total**
4/7	Cajuína, garrafas de 500 ml. Marca: Lili doces, canaã, ouro do Piauí ou nordestina	250 garrafas de 500ml	8,73	2.182,50
4/12	Petas (feita com polvilho, óleo vegetal, leite, ovos e sal). Marca: Mandarim, ou Exótica	500 pacotes de 200g	6,36	3.180,00
4/15	Biscoito água e sal, tradicional. Marca: Nestlé (Tostines), Bauducco (Levíssimo), Mabel, Fortaleza ou Richester.	25 pacotes de 200g	5,40	135,00
4/20	Manteiga de primeira qualidade com sal. Marca: Piracanjuba, Itacolomy, Natural da Vaca ou Tayna.	7 potes de 200g	11,96	83,72
4/21	Queijo mussarela em fatias. Marca: Piracanjuba, Italac ou Sadia.	5 kg	34,80	174,00
4/22	Presunto de peru em fatias. Marca: Sadia, Perdigão ou Seara.	5 kg	36,27	181,35
4/24	Bolos Salgados fatiados (queijo, farinha de goma ou goma). Forma de diâmetro de 26cm.	5 unidades	29,65	148,25
4/25	Leite em pó desnatado, instantâneo e granulado. Marca: Molico, Ninho, Italac, Piracanjuba ou Camponesa.	10 latas de 400g	19,84	198,40
4/26	Bolos doces fatiados (laranja, chocolate, mesclado, milho, macaxeira) Forma de diâmetro de 26 cm.	5 unidades	33,99	169,95

4/27	Biscoitos caseiros tipos: (caridade, leite condensado e coco, amanteigado de goiaba, polvilho doce, maisena, sequilhos de maracujá, de queijo e casadinho)	5 kg	47,75	238,75
4/31	Açúcar tipo refinado, branco, 1ª qualidade.	36 pacotes de 1kg	4,71	169,56
4/32	Tapioca Hidratada - Goma para tapioca de 1ª qualidade, de 1 KG, a vácuo, acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Produto dentro da validade	96 pacotes de 1Kg	6,20	595,20
4/33	Flocão de Milho embalagem com 500g, hermeticamente vedado e resistente, com data de fabricação e prazo de validade.	120 pacotes de 500g	2,42	290,40
4/34	Ovos	24 cartelas com 30 unidades	15,11	362,64
4/35	Adoçante Stévia 100% natural, líquido, isento de açúcar. Com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Embalagem individual em frasco resistente, em bisnaga c/ bico dosador de gotas de 100ml. Validade no mínimo 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	6 unidades (embalagem com 80ml)	7,36	44,16
4/36	Adoçante com Sucralose doçante Aspecto Físico: Líquido Transparente, Prazo Validade: 1 ANO, Ingredientes: Sucralose, Tipo: Dietético , Características Adicionais: Bico Dosador	6 unidades (embalagem com 80ml)	9,52	57,12
VALOR TOTAL GRUPO IV				**R$ 8.211,00**
VALOR TOTAL DO CONTRATO .....R$ 71.561,00 (setenta e um mil e quinhentos e sessenta e um reais).				

(Assinado Eletronicamente)
PROF. DR. NOUGA CARDOSO BATISTA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – SEMEC/PMT

(Assinado Eletronicamente)
LUIZ HENRIQUE LEITE DE ASSIS
L H L DE ASSIS & CIA LTDA – ME

Documento assinado eletronicamente por **Nouga Cardoso Batista**, **Secretário Municipal de Educação**, em 29/12/2022, às 12:22, com fundamento no Decreto nº 18.316/2019 - PMT.

Documento assinado eletronicamente por **LUIZ HENRIQUE LEITE DE ASSIS**, **Usuário Externo**, em 29/12/2022, às 19:31, com fundamento no Decreto nº 18.316/2019 - PMT.

A autenticidade do documento pode ser conferida no site **https://processoeletronico.pmt.pi.gov.br/sei/autenticador** informando o código verificador **6174512** e o código CRC **4342A65C**.

Referência: Processo nº 00044.012085/2022-90 SEI nº 6174512