CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 015/2026
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 001.0000108/2026
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 002/2026

TERMO DE CONTRATO Nº 015/2026, QUE FAZEM ENTRE SI A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO E A EMPRESA RODRIGUES E RODRIGUES DISTRIBUIDORA LTDA, INSCRITA NO CNPJ Nº 54.800.141/0001-18.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE OEIRAS-PI, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, por intermédio da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, inscrita no CNPJ sob o nº 06.068.726/0001-42, com sede na Rua Zacarias de Goes, nº 355, Centro, na cidade de Oeiras, Estado do Piauí, neste ato representada pela Secretária Municipal, a Sra. Janicleia Alves de Sousa, doravante denominada **CONTRATANTE,** e a empresa **RODRIGUES E RODRIGUES DISTRIBUIDORA LTDA,** inscrita no CNPJ/MF sob o nº 54.800.141/0001-18, sediada na Avenida Anísio da Luz, 654-D, Ipueiras, CEP: 64.604-090, Picos - PI, doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo Sr. Natanael Rodrigues de Araujo, CPF nº 240.303.763-04, tendo em vista o que consta no Processo nº 001.0000108/2026 e em observância às normas constantes na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 002/2026, por Sistema de Registro de Preços nº 006/2026, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa para **AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS EM GERAL PARA A MERENDA ESCOLAR DOS ALUNOS MATRICULADOS NA REDE PÚBLICA DE ENSINO DO MUNICÍPIO DE OEIRAS – PI**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

Nº	ITEM	DESCRIÇÃO	FABRICANTE/ MARCA	UNID	QNT	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	AÇÚCAR CRISTAL	Características Técnicas: Açúcar cristal, de origem vegetal, constituído por sacarose de cana-de-açúcar, com aspecto sólido apresentando-se sob forma de cristais irregulares de coloração clara e uniforme, com aspecto, cor e cheiro próprios e sabor doce, teor de sacarose mínimo de 99,5%, admitindo umidade máxima de 0,1%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionado primariamente em pacote plástico atóxico com 01 kg e secundariamente em fardos com 30 kg. A embalagem deverá conter dados de identificação do produto,	OLHO D'AGUA	KG	10.000	R$ 4,97	R$ 49.700,00

		marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Deverá seguir a Instrução Normativa nº 47, de 30 de agosto de 2018 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.					
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	Características Técnicas: Adoçante, dietético com stévia, liquido transparente, acondicionado em recipiente contendo entre 80 a 100 ml, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. O produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente da ANVISA/MS. Ingredientes: Água, Sorbitol, Edulcorantes Artificiais Ciclamato de Sódio, Sacarina Sódica e Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol; Conservantes Benzoato de Sódio e Sorbato de Potássio; Acidulante Ácido Cítrico. Não Contém Glúten. Validade: mínimo 01 (um) ano a contar a partir da data de entrega.	ADOCYL	UNID	50	R$ 7,02	R$ 351,00
3	ALHO TIPO ESPECIAL	Características Técnicas: Alho nobre tipo especial, calibre/tamanho nº 06. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Deve apresentar bulbo inteiro, de primeira qualidade, firme e intacto, sem lesões de	DONA TEREZA	KG	3.000	R$ 34,83	R$ 104.490,00

		origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido e sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem em sacos plásticos ou caixas resistentes, com etiqueta informando o peso. Validade: Não poderá ser inferior a 120 dias, contados a partir da data de sua entrega.					
4	ARROZ BRANCO	Características Técnicas: subgrupo polido, classe longo fino, tipo 01. Embalagem contendo 01 kg, que deve estar intacta, de material transparente, em polietileno, atóxico, isenta de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido, informação nutricional, procedência, atendendo as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. O pro duto deverá ser transportado de acordo com os preceitos técnicos da ANVISA. Validade: Não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.	RAMPINELLI	KG	25.000	R$ 5,17	R$ 129.250,00
5	AVEIA FLOCOS FINOS	Características Técnicas: Aveia integral, em flocos finos, resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens com peso 200 g, atóxica, resistente e hermeticamen te vedada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, marca do fabricante, número de lote,	YOKY GENERAL	PCT	300	R$ 6,36	R$ 1.908,00

		data de fabricação, prazo de validade, peso liquido e informação nutricional. Validade: 10(dez) meses a contar a partir da data de entrega.					
6	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	Características Técnicas: Biscoito salgado, tipo Cream Cracker, à base de farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos pela legislação e mencionados. O produto não deverá conter soja nem quaisquer substâncias corantes artificiais. Características organolépticas: - Aspecto: massa torrada - Cor: própria - Odor: próprio - sabor: próprio - textura: crocante/macia. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagem primária dupla de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso liquido e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes da Anvisa/MS. As embalagens secundárias no qual os pacotes de biscoito deverão estar acondicionados devem ser de papelão, resistentes, intactas e higienicamente adequadas. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e	FORTALEZA M	PCT	5.000	R$ 7,13	R$ 35.650,00

		embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Prazo de fabricação: não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega. Unidade de					
7	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL	Características Técnicas: Biscoito tipo Cream cracker integral Ingredientes: INGREDIENTES: farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, açúcar, sal, fermento químico bicarbonato de sódio. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir	MAMMAMIA	PCT	100	R$ 7,48	R$ 748,00

		da data de entrega na unidade requisitante.					
8	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER SEM LACTOSE	Características Técnicas: Biscoito tipo Cream cracker isento de lactose. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes	LINEA LINEA	PCT	50	R$ 7,50	R$ 375,00

		do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
9	BISCOITO TIPO MARIA	Características Técnicas: Biscoito doce, tipo Maria, a base de farinha de trigo, amido de milho, açúcar, sal, gordura vegetal, leite (ou soro) e outros ingredientes, desde que permitidos p ela legislação e mencionados. Características organolépticas: - Aspecto: massa torrada sem recheio - Cor: própria - Odor: próprio - Sabor: próprio - Textura: crocante/macia. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organoléptic os anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Não permitido o uso de corantes (Resolução-CNNPA Nº 12 de 1938) Apresentação em embalagem primária dup la de polietileno atóxic o intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso liquido e de acordo co m as Normas e Resoluç ões vigentes da Anvisa/MS. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: mínima de 08 (oito) meses. Prazo de fabricação: não poderá ter data de	CAPRICHE	PCT	5.000	R$ 6,30	R$ 31.500,00

		fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.					
10	BISCOITO TIPO MARIA SEM LACTOSE	Características Técnicas: Biscoito doce tipo Maria isento de lactose. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. O biscoito deverá estar em perfeito estado de conservação e de caracteres organolépticos normais. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e quebradiços em excesso. Apresentação em embalagens de polietileno atóxico intacto e hermeticamente vedado, contendo 350 a 400 gramas. Na embalagem deverá conter rótulo com registro, nome e endereço do fabricante, informação nutricional, lote, data de fabricação e validade. Reposição do produto: no caso de	LINEA LINEA	PCT	100	R$ 6,60	R$ 660,00

		alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas. Validade: 180 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
11	CANELA EM PÓ	Características Técnicas: Canela, em pó fina homogênea, de primeira qualidade, obtida da casca de espécimes vegetais genuínos, grãos sãos e limpos, de coloração pardo amarelada ou marrom claro, com aspecto cheiro aromático e sabor próprios, livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Deverá estar acondicionada em embalagem de 50 gramas, de material plástico, atóxico, resistente e sem violação. Deverá apresentar externamente dados do fabricante, lote, prazo de fabricação e validade, rotulagem nutricional e selos de inspeção, de acordo com a legislação vigente. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA. Validade: mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega. Unidade de Fornecimento: pacote.	KITANO GENERAL	PCT	100	R$ 6,83	R$ 683,00
12	CHOCOLATE EM PÓ CACAU 100%	Características Técnicas: contenha o percentual de cacau explícito na embalagem. Deve apresentar como ingredientes cacau em pó, açúcar e aromatizante. Sem glúten, sem lactose, leite e derivados. Características Técnicas: Não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou	QUALIMAX	PCT	1.000	R$ 20,05	R$ 20.050,00

		clara não característica ao produto, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. Embalagem de 200g deve ser de plástico atóxico, resistente, vedada adequadamente, livre de sujidades, parasitas e larvas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e de validade, lote e informações nutricionais. Validade: mínimo de 10 (dez) meses.					
13	CODIMENTO PRONTO DE PIMENTA DO REINO	Características Técnicas: livre de impurezas. Rótulo deve conter procedência, data de validade, registro de autorização para comercialização. Pacote 500g.	SÃO BRAS	PCT	17.000	R$ 10,96	R$ 186.320,00
14	COLORAU EM PÓ, FINO	Características Técnicas: Colorau colorífico em pó, fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e sujidades. Cor: vermelho intenso. Embalagem deverá ser plástica, de polietileno atóxico intacto e vedado contendo no mínimo 100 g, com cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor. A embalagem deverá conter identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou	KIMIMO TRES	PCT	17.000	R$ 2,71	R$ 46.070,00

		deterioração. Validade: mí nimo de 06 (seis) a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
15	EXTRATO DE TOMATE	Características Técnicas: Extrato de tomate, concentrado, obtido da polpa de frutos do tomateiro, devendo conter no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, a base de: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 10% de cloreto de sódio por porção). Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sem semente. Deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Sem aditivos ou conservantes, assim como não ter um aspecto de diluído, sendo, portanto, de forma concentrada. A embalagem deverá ser em sachê com 300 a 340 gramas, não podendo ser violada. Deverá cont er rótulo com dados de identificação do produto, lote, ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso liquido, estando de acordo a Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 276, de 1º de outubro de 2003 e Resolução - CNNPA nº 12, de 1978. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de	TOMADORO	SACH Ê	2.700	R$ 5,63	R$ 15.201,00
16	FARINHA DE MANDIOC A TIPO I	Tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na	DU FORNO	KG	1.250	R$ 8,66	R$ 10.825,00

		embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.					
17	FEIJÃO CARIOCA	Características Técnicas: Tipo carioquinha, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, devendo as maiores partes dos grãos após o cozimento, estarem cozidos, sem aparência de "papa", sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002. Validade: Prazo mínimo de 06 meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: Fardo.	IDEAL IDEAL	KG	4.000	R$ 9,68	R$ 38.720,00
18	FEIJÃO FRADINHO	Classificado. Fardo de 30 kg com 30 unidades de 1 kg isento de parasitas. Acondicionado em embalagem plástica transparente atóxica, reforçada. Com prazo de validade de no mínimo 8 meses a partir da data de	FIBRA FIBRA	KG	4.000	R$ 9,12	R$ 36.480,00

		entrega. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.					
19	FEIJÃO PRETO	Características Técnicas: Tipo feijão preto, com características (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, devendo as maiores partes dos grãos após o cozimento, estarem cozidos, sem aparência de "papa", sem danos químicos, físicos e biológicos, isento de sujidades, não violados. Acondicionado em embalagens plásticas transparentes com peso líquido de 01 Kg. Apresentando rótulo de acordo com as normas vigentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto. O estabelecimento deve ser certificado, apresentando garantia de higiene e consistência adequada, conforme RDC 49/2013 e com a instrução normativa conjunta SARC/ANVISA/INMETRO N° 09 de 12 de Novembro de 2002. Validade: Prazo mínimo de 06 meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: Fardo.	IDEAL IDEAL	KG	4.000	R$ 9,32	R$ 37.280,00
20	FILE DE PEIXE TILÁPIA	Filé de peixe, tipo: tilápia filé congelado de acordo com as especificações da legislação -com coloração e odor característicos, livre de manchas, com textura não amolecido e não pegajosa, sem espinho, sem pele teor de água: até 10% - embalagem de 01kg. Deverá conter carimbo de inspeção SIF.	EMPORIO PESCADOS	KG	1.500	R$ 41,64	R$ 62.460,00
21	FLOCÃO DE MILHO	Características Técnicas: Flocos de milho amarelo, pré-cozido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço,	IDEAL IDEAL	PCT	10.000	R$ 3,37	R$ 33.700,00

		sujidades, parasitas e larvas, 100% natural, enriquecida com ferro e ácido fólico. Deve possuir adequado cozimento, sem aspecto de "cru". A embalagem deverá ser de 500 gramas em material plásticos, transparentes, limpos, não violados e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá conter externamente dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, data de fabricação e va lidade, informação nutricional e peso liquid o, seguindo as Normas e/o u Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Validade: não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega.					
22	FLOCOS DE ARROZ	Características Técnicas: tipo farinha de arroz flocada, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não 40 violados, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Emb. 500g.	JUPI J S A DE	PCT	3.000	R$ 4,03	R$ 12.090,00
23	LEITE DE COCO	Características Técnicas: Leite de coco, tradicional, obtido do leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessant e. Deve estar isento d e substâncias estranhas à sua composi ção. Ingredientes: Leite de Coco, água, conservadores, acidulante, espessante, estabilizante, emulsificante. Não contém glúten. Ca racterísticas organoléptica s - Aspecto: característico; Cor: branco-leitosa; Odor: Próprio, não rançoso; Sabor: Próprio, não	TAMBAU COPRA	UNID	50	R$ 6,28	R$ 314,00

		rançoso. O produto deve estar de acordo a Resolução - CNNPA nº 12, de 1978 da ANVISA/MS e Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. A embalagem deverá ser plástica atóxica, resistente e transparente, contendo peso líquido de 500 ml. Deverá conter rótulo com identificação do produto, marca do fabricante, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, com registro no órgão competente. Embalagem secundária deverá ser caixa de papelão reforçada ou envolvida em material plástico transparente e resistente, adequado ao empilhamento recomendada. Deverá ser lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durant e o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.					
24	LEITE DE SOJA	Características Técnicas: alimento em pó à base de proteína vegetal, enriquecida com vitaminas e minerais. Indicado para maiores de 01 ano. Não deve conter em seus ingredientes produtos oriundos do leite de vaca ou outro animal. O produto deverá poder ser ingerido por pessoas com intolerância a lactose e ao glúten e por alérgicos a proteína do leite de vaca. Características: a) Organolépticas: Aspecto –	PROBENE PROBENE	LATA	100	R$ 32,10	R$ 3.210,00

		pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termos soldagem, contendo 300g do produto. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega.					
25	LEITE EM PÓ SEM LACTOSE	Características Técnicas: Leite em pó, sem lactose. Características técnicas: Composto lácteo , zero lactose. Ingredientes: Leite fluido integral e enzima lactase. Embalagem com peso mínimo de 300g. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deverá seguir a Resolução - RDC nº 135, de 08 de fevereiro de 2017/ ANVISA. Validade: Mínimo de 10 (dez) meses a partir da data de entrega.	CCGL	SACHÊ	1.000	R$ 21,42	R$ 21.420,00
26	LEITE EM PÓ, INTEGRAL	Características Técnicas: Leite, em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca, sem adição de açúcar e soro, apto para a alimentação humana, mediante processos tecnologicamente	BETANIA ALVOAR	PCT	15.000	R$ 12,56	R$ 188.400,00

		adequados. Características: a) Organolépticas: Aspecto - pó uniforme sem grânulos, Cor - branco amarelada, Odor e sabor - agradável, não rançoso, semelhante ao do leite fluido. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Embalagem deverá ser de poliéster aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 200g do produto, acondicionado em caixa de papelão reforçado de até 20 kg. A embalagem primaria do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água - TPVA máxima individual de 0,77g água/m (2) /d.C. a 38ºC 90% UR em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpo-de-prova do material da embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento e deverá seguir a Instrução normativa nº 53, de 1º de outubro de 2018/ MAPA. Validade: não poderá ser inferior a 08 (oito) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de fornecimento: fardos contendo 50 unidades (50 x 200g).					
27	MACARRÃO ESPAGUETE (COM OVOS)	Características Técnicas: tipo espaguete, a base de farinha, com ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro,	DONA BENTA J	PCT	10.000	R$ 5,08	R$ 50.800,00

		sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso liquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas.					
28	MACARRÃO ESPAGUETE (SEM OVOS)	Características Técnicas: tipo espaguete, sêmola de farinha, sem ovos. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, sujidades, parasitas, larvas, fungos e gorgulho. O macarrão ao ser colocado na água não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado e/ou rançoso. Apresentando cor (cozida): creme claro, sabor e odor próprios de massa cozida e consistência macia. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 (duas) vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem com 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, informação nutricional, data de fabricação e validade, peso liquido, de acordo com as Normas e/ou Resoluções vigentes da ANVISA/MS. Embalagem secundária em fardos, em sacos resistentes que garantam a integridade do produto até o momento	PREDILLETO M	PCT	10.000	R$ 4,00	R$ 40.000,00

		do consumo. Validade: não poderá ser inferior a 06 (seis) meses, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: PACOTE 500 gramas. Marcas anteriormente reprovadas em análises técnicas: Petyan.					
29	MARGARINA VEGETAL SEM SAL	Embalagem de 500g, isenta de gordura trans. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega.	BECEL FLORA	POTE	1.000	R$ 9,32	R$ 9.320,00
30	MILHO AMARELO, TIPO MUNGUNZÁ	Características Técnicas: Milho amarelo, tipo mungunzá fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitos e larvas. O produto não pode estar ardido, mofado, carunchado ou não desgerminado. Características organolépticas Aspecto: grãos inteiros; Cor: amarela; Odor: próprio; Sabor: próprio; Umidade máxima de 13%. A embalagem primária do produto deverá ser do tipo plástica, atóxica e resistente, contendo o peso líquido de 500 gramas, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, validade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, especialmente a Portaria nº 109, de 24 de fevereiro de 1989 do Ministério da Agricultura. Validade: não poderá ser inferior a 150 dias, contados a partir da data de sua entrega. Unidade de Fornecimento: Pct. (PACOTE).	VITAMILHO	PCT	3.750	R$ 2,74	R$ 10.275,00
31	ÓLEO DE ALGODÃO	Características Técnicas: óleo vegetal comestível refinado de algodão, para aplicação culinária em geral,	ELOGIATA	PET	200	R$ 14,35	R$ 2.870,00

		em embalagens de 900ml ou similar, de acordo com as necessidades do órgão licitante. O produto deve ser puro, extraído do caroço de algodão e submetido aos processos de neutralização, clarificação e desodorização, atendendo a todos os requisitos sanitários vigentes					
32	ÓLEO DE SOJA	Características Técnicas: Óleo de soja, comestível, puro, refinado, tipo 1, sem colesterol, rico em vitamina E, obtido de vegetal de origem de uma única espécie, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Deverá ap resentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Como óleo refinado, deverá apresentar teor máximo de acidez de 0,3% p/p. Não deverá apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume i nsatisfat ório. Deve apr esentar teores de vitamina E e 0% de gordura trans. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária adequada tipo PET de 900ml, transparente, resistente, intacta, sem amassamento e vaz amento e embalagem secundária de caixas de papelão resistente. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 50 (Normas Técnicas para Óleos e Gorduras Comestíveis – Decreto 12.486 de 20/10/78 e Resolução RDC nº 270 ANVISA. 22/09/2005). Deverá conter rótulo com dados de identificação do produto, marca do	SOYA BUNGUE	PET	5.000	R$ 10,28	R$ 51.400,00

		fabricante, prazo de validade, peso liquido de acordo com as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS. Validade: mínimo 12 (doze) meses a contar a partir da data de entrega. Unidade de Fornecimento: Caixa com 20 garrafas pet de 900 ml.					
33	SAL REFINADO	Características Técnicas: Sal, refinado, iodado, para consumo doméstico, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em emba lagem plástico transparente de 01 kg , íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação e validade, número de registro. Deverá seguir a Resolução RDC nº 130, de 26 de maio de 2003 e as Normas e/ou Resoluções da ANVISA/MS ou registro no Ministério da Agricultura. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Unidade de Fornecimento: Fardos contendo 30 kg do produto	PIRAMIDE NORSAL	KG	2.000	R$ 2,13	R$ 4.260,00
34	SARDINHA AO ÓLEO	Características Técnicas: Sardinhas ao próprio s uco com óleo comestível, contendo naturalmente ômega 3, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comest ível. Ingredientes: sardinhas, água de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. Deve apresentar cor, odor e sabor característico. Embalagem: em lata com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugens e substâncias	PALMEIRA	LATA	5.000	R$ 5,52	R$ 27.600,00

		nocivas, com peso líquido de 125g. Na embalagem deve conter as seguintes informações identificação da empresa, informação nutricional, número do lote, peso, data fabricação e validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Validade: mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade.					
35	TAPIOCA GRANULADA	Características Técnicas: Tapioca granulada, Tipo Sagu, possuindo grãos esféricos e regulares, formato pérola, à base de fécula de tapioca para preparações de mingau. Peso líquido de 500g., Odor e sabor - agradável, não rançoso, característico do sabor da tapioca. b) Microscópicas: Ausência de sujidades, larvas e parasitas. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Identificação do produto, inclusive a marca; Nome e endereço do fabricante; Data de fabricação; Data de validade ou prazo máximo para consumo; Componentes do produto; Peso líquido; Informações nutricionais; Número do lote. Deverá estar acondicionado em saco plástico de polietileno transparente, atóxico, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Período de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à	LOPES FECULARIA	PCT	5.000	R$ 7,91	R$ 39.550,00

		contaminação e/ou deterioração. Unidade de Fornecimento: Fardo.					
36	VINAGRE	Características Técnicas: fermentado acético de álcool, embalagem de 750ml, íntegra, sem danos físicos ou microbiológicos, registro e composição nutricional. validade no ato da entrega de no mínimo 3 meses	MURIONGO	PET	1.500	R$ 6,22	R$ 9.330,00
VALOR TOTAL							**R$ 1.313.260,00**

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é em **31/12/2026**, contado da assinatura do contrato.

2.2. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

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

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de **R$ 1.313.260,00 (um milhão, trezentos e treze mil, duzentos e sessenta reais).**

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

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, mantido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

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

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

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

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

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

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

8.9. Cientificar a Procuradoria Geral do Município para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1. A Administração terá o prazo de 1 (um) mês, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 1 (um) mês.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

9.8. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

9.11. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.13. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

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

9.16. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;

9.17. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

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

9.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

10. CLÁUSULA DÉCIMA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

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

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

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

10.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais.
iv) **Multa:**

(1) Moratória de 1 % (um por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

a. O atraso superior a 03 (três) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

(2) Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas "e" a "h" do subitem 12.1, de 15 % a 20 % do valor do Contrato.

(3) Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea "c" do subitem 12.1, de 12 % a 15 % do valor do Contrato.

(4) Para infração descrita na alínea "b" do subitem 12.1, a multa será de 8 % a 12 % do valor do Contrato.

(5) Para infrações descritas na alínea "d" do subitem 12.1, a multa será de 4 % a 8 % do valor do Contrato.

(6) Para a infração descrita na alínea "a" do subitem 12.1, a multa será de 1% a 4 % do valor do Contrato.

10.3. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

10.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

10.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

10.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

10.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

10.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
b) as peculiaridades do caso concreto;
c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
d) os danos que dela provierem para o Contratante;
e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

10.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

10.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

10.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

10.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

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

11.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

11.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

11.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

11.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

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

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

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

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

11.6.1.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.6.1.3. Indenizações e multas.

11.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

11.8. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

ENTIDADE	FONTE DE RECURSOS	ÓRGÃOS PARTICIPANTES	PROGRAMA DE TRABALHO	ELEMENTO DE DESPESA
FME	552	FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	12.361.0032.2240.0000	33.90.30
FME	500	FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	12.361.0030.2202.0000	33.90.30
FME	550	FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	12.361.0032.2246.0000	33.90.30

12.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS

13.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

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

14.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA– FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Justiça Estadual em Oeiras - PI, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Oeiras (PI), 25 de fevereiro de 2026.

Janicleia Alves De Sousa
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CONTRATANTE

Natanael Rodrigues de Araujo
RODRIGUES E RODRIGUES DISTRIBUIDORA LTDA
CNPJ: 54.800.141/0001-18
CONTRATADA