TERMO DE CONTRATO Nº 034/2025

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº *034/2025* QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE PAES LANDIM, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO E A EMPRESA MERCADINHO MAIS ECONÔMICO LTDA.

O Município de Paes Landim - PI, por intermédio da Secretaria de Administração e Planejamento, com sede na Rua Piauí nº230, Centro, Cep : 64710-000, Paes Landim PI , de, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 06.556.663.0001-10, neste ato representado pelo Secretário de Administração e Planejamento o SR. Cícero Batista Holanda portador do CPF nº 024.302.613-75 , residente e domiciliado na cidade de Paes Landim –PI doravante denominado CONTRATANTE, e a Empresa Mercadinho Mais Econômico Ltda., inscrito(a) no CNPJ sob o nº 03.051.595/0001-00 Rua Piauí, bairro Centro, Paes Landim – PI, CEP 64.710-000, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por VILMA DE ALVARENGA, brasileira, natural de Santos -SP, nascida em 02/12/1949, solteira, empresário, de CPF: 395.435.448-91 e RG: 4312168 SSP -PI, residente e domiciliado na rua Piaui, s/n, Centro, Paes Landim -PI, CEP: 64710- 000,, conforme atos constitutivos da empresa tendo em vista o que consta no Processo nº *026/2025* e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº04/2025 SRP. mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O objeto do presente instrumento é a Contratação Registro de preços para aquisição futura e parcelada de gêneros alimentícios para atender o Município de Paes Landim PI e todos os órgãos da administração pública municipal– *Pregão nº004/2025*, que é parte integrante desta Ata, assim como as propostas cujos preços tenham sido registrados, independentemente de transcrição.

LOTE 01- ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS					
Item	Especificação	Unid.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total Mensal
01	Açúcar cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana de açúcar. Aspecto: sólido com cristais bem definidos. Cor: branca (para o açúcar cristal branco). Odor e sabor próprio do produto. Embalagem intacta constando data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem primária: Flexível em plástico, peso de 01 kg, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impresso.	Kg	3.000	4,97	14.910,00

	Embalagem secundária: fardo em polietileno de 30 kg.				
02	Tempero completo - Conjugado de temperos, sem pimenta, sendo permitida a adição de realçadores de sabor permitidos em legislação. Embalagem plástica de 300gr.	Unidade	200	6,26	1.252,00
03	AÇAFRÃO, cúrcuma em pó. Embalagem íntegra, contendo identificação da fabricante data de fabricação, número de lote e data de validade. Validade mínima de 06 meses na data de entrega. (Embalagem plástica contendo 50g).	Pacote	500	5,40	2700,00
04	CHIMICHURRI, ervas finas desidratadas, composto de salsinha, alho, cebola, tomilho, orégano, pimentão vermelho, louro, mostarda em pó, salsão. Embalagem íntegra, contendo identificação da fabricante data de fabricação, número de lote e data de validade. Validade mínima de 06 meses na data de entrega (Embalagem de plástica contendo 30g).	Pacote	1000	6,86	6860,00
05	Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Produto industrializado, novo, de primeira qualidade, pó fino, na cor branca, com odor e sabor próprio. Acondicionado em embalagem com identificação do produto, peso líquido com 200g e com prazo de validade.	Caixa de 200g	600	7,98	4.788,00
06	Arroz branco, subgrupo polido, classe longo fino, tipo I. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Embalagem secundária: Sacos de polietileno reforçados e lacrados, com capacidade para no máximo 30 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 10 meses.	Kg	6000	7.26	43.560.00
07	Arroz parboilizado, subgrupo Parboilizado Polido – Classe Longo Fino – Tipo 1. Na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Embalagem primária: Saco plástico flexível de 1kg com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: Fardo com 30 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Kg	6.000	6.00	36.000,00
08	Aveia em flocos finos. Isenta de impurezas, mofos e umidade. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Embalagem primária: com 170g, com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: Caixa de papelão com 28 unidades. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto	Caixa de 170g	600	9,24	5.544,00
09	Bebida láctea, sabores variados. Bebida láctea constituída da mistura de leite pasteurizado padronizado e/ou leite em pó reconstituído, soro de leite líquido e/ou soro em pó reconstituído, açúcares, amido ou amidos modificados e/ou maltodextrina, xarope de glucose, adicionado de produtos alimentícios ou substâncias alimentícias, gordura	Litros	1.200	7,59	9108,00

	vegetal, leite fermentado, fermento lácteo selecionado e outros produtos lácteos, polpa de fruta, aromatizantes/saborizantes, corantes permitidos pela legislação vigente, acondicionada em saco plástico de polietileno resistente, hermeticamente fechado de maneira a garantir a qualidade do produto. Com o selo do SIF ou SIE. Embalagem primária: de 900g a 1L, com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente, com temperatura no ato da entrega de até + 5°C. Validade mínima de 5 dias.				
10	Biscoito tipo Maria, composição básica preparado de farinha de trigoenriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, soro de leite em pó, amido, sal e outros ingredientes permitidos. Isento de matéria terrosa e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Serão rejeitados biscoitos com características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Embalagem primária: flexível, dupla, em plástico, peso líquido de 307g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: Caixa de papelão contendo 24 pacotes, com peso total de 7,36 kg, com data de fabricação expressa. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote de 375g	3.500	5,82	20.370,00
11	Biscoito tipo Maisena, produto obtido pelo amassamento conveniente de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, estabilizante lecitina de soja, aromatizantes e outros ingredientes permitidos desde que mencionados. Serão rejeitados biscoitos com características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Embalagem primária: flexível, em plástico, peso liquido de 400g, rotulo com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: Caixa de papelão contendo 24 pacotes, com peso total de 7Kg, com data de fabricação expressa. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote de 307g	400	7,85	3.140,00
12	Biscoito tipo rosquinha, sabores variados. Biscoito doce sem recheio. Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas. Isenta de matéria terrosa e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Serão rejeitados biscoitos com características organolépticas anormais e que se quebram com facilidade. Embalagem primária: flexível, em plástico, peso líquido de 400g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: Caixa de papelão com 10 pacotes, com peso total de 4Kg, com data de fabricação expressa. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote de 400g	200	13,88	2.776,00

13	Biscoito tipo Cream Cracker- Composição básica preparado com farinha de trigo, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal hidro, água e outras substâncias alimentícias permitidas, acondicionado em pacote plástico resistente e atóxico, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Serão rejeitados biscoitos de características organolépticos anormais e biscoitos quebradiços. Embalagem primária: flexível, dupla, em plástico, peso líquido de 350g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: caixa de papelão de 08 Kg, com data de fabricação expressa. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote de 350g	2.000	9,95	29.900,00
14	Café em pó- Café 100% puro torrado e moído. O produto deverá ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade, número do lote do produto e selo ABIC. Embalagem Primária: Vácuo de 250g, com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: Caixa de papelão com 20 unidades. Prazo de validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.	Pacote de 250g	2500	19,40	48.500,00
15	Coco ralado- Elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros. Aspecto fragmentos soltos, cor – branca, cheiro e sabor próprios, umidade máxima 4%. Não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso. Embalagem primária: de 100g, com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: caixa de papelão com 24 unidades. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote de 100g	500	R$ 6,40	3.200,00
16	Colorífico em pó- Composto por fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal. O produto deverá ser apresentado com matéria prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso, deve ter aspecto de pó fino e cor alaranjada. O produto não deve apresentar sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: almofada com 100g, prazo de validade impresso. Embalagem secundária: saco plástico contendo 10 unidades, perfazendo 1Kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote de 100g	1.200	5.92	7.104,00
17	Cominho em pó- Tempero in natura cominho em pó fino. De primeira, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem primária: Almofada com 100g, prazo de validade impresso. Embalagem secundária: Saco plástico contendo 10 unidades, perfazendo 1Kg.	Pacote de 100g	1.200	6,57	7.884,00
18	Cacau em pó 100%-- Cacau em pó. Aspecto fino e homogêneo, com 100% de cacau solúvel, sem adição de açúcar, conservantes, aromas ou de nenhum ingrediente artificial. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Fabricado de acordo com a legislação. Embalagem primária: com 200g, com data de fabricação e	Caixa de 200g	500	23,57	11.785,00

	prazo de validade impressos. Embalagem secundária: Caixa contendo 12 unidades. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.				
19	Leite Condensado - Tipo: tradicional, Composição Básica: leite integral, açúcar e lactose, Característica(s) Adicional(is): produto próprio para consumo humano e em conformidade c/ a legislação em vigor, Unidade de Fornecimento: embalagem c/ 395g.	Caixa	400	8,46	3.384,00
20	Creme de leite- UHT homogeneizado, sem necessidade de refrigeração. Creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio. Embalagem primária: tetrapak de 200g, data de validade impresso. Embalagem secundária: Caixa contendo 27 unidades. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega.	Caixa de 200g	550	5,32	2.926,00
21	Extrato de tomate- Puro, concentrado, preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, sem sal e açúcar. Não conter glúten. Isento de sujidades e fermentação, acondicionados em recipiente de folha de flandes, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, com peso entre 300g e 350g. Produto em embalagem tipo sachê, deverá conter externamente rótulo com dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Deverá estar de acordo com as normas e resoluções da Anvisa/MS. Embalagem primária: sachê com 340g, data de validade impresso. Embalagem secundária: caixa contendo 24 unidades.	Sachê com 340g	600	10,36	6.216,00
22	Farinha de mandioca amarela- Torrada, seca, fina, tipo 1, amarela, isenta de sujidades, parasitos e larvas, com aspecto, odor, e sabor próprios, acondicionada em saco plástico, transparente contendo 01 kg, com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem primária: saco plástico flexível de 1 Kg com data de empacotamento e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: fardo com 30 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Kg	600	10,49	6.294,00
23	Farinha de trigo com fermento- Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, 100% pura de excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 1kg contendo data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Embalagem primária: saco plástico flexível de 1 Kg com data de empacotamento e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: fardo com 10 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Kg	150	11,92	1788,00
24	Feijão Fradinho - Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Com identificação do	kg	1500,00	12,38	18.570,00

	produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem primária: flexível em plástico de polietileno transparente, peso de 01 kg, rótulo com data de empacotamento e prazo de validade impresso. Embalagem secundária: fardo com 30 kg.				
25	Feijão Preto – Tipo I, preto, isento de matérias estranhas, impurezas, mofos e bolores. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1kg. Embalagem secundária: Sacos de polipropileno reforçados e lacrados com fitas adesivas plastificadas, com capacidade para no máximo 30kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Data de validade: Mínimo de 06 meses.	Kg	600	12,69	7.614,00
26	Feijão de Corda - Grãos firmes de coloração característica, livre de sujidades, mofos, bolores e parasitas.	Kg	360	10,93	3.934,80
27	Fermento químico- Fermento em pó químico seco para bolos. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade, com registro no ministério da agricultura – SIF. Embalagem com 100g, com data de fabricação e prazo de validade impressos. Validade mínima de 6 meses da entrega.	Unidade	288	10.09	R$ 2.905,92
28	Farinha de milho tipo flocão - Farinha a base de milho pré-cozido, enriquecido com ferro e ácido fólico. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas e isentas de matéria terrosa e parasitas e larvas. Não deverá estar úmido, fermentado ou rançoso. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem primária: saco plástico flexível de 500g com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: fardo com 15 kg e 30 pacotes.	Pacote de 500g	1.200	3,38	4.056,00
29	Farinha de arroz tipo flocão- Flocos de arroz. Ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades ou contaminação. Embalagem não violada, resistente. Validade mínima: 3 meses. Embalagem primária: saco plástico flexível de 500g com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: fardo com 15 kg e 30 pacotes.	Pacote de 500g	400	6,54	2.616,00
30	Fécula de mandioca (goma)- De 1ª qualidade, embalada à vácuo, acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: Saco plástico flexível de 01kg, com data de fabricação e prazo de validade impressos.	kg	150	12,32	1.848,00
31	Fubá de milho- Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: fubá mimoso, enriquecida com ferro e ácido fólico, rico em fibras e vitaminas B6 e, e fonte de vitamina B1. Descrição complementar: Produto de 1ª qualidade, fino, amarelo, isento de sujidades ou insetos no seu interior e livre de umidade. Embalagem plástica de 500g, sem danos e com data de validade mínima de 6 (seis) meses na data da entrega.	Pacote de 500g	150	5,57	835,50
32	Folhas de Louro – Louro, ingredientes: folhas de louro secas. Embalagem plástica atóxica de 4g.	Pacote de 4g	70	4,11	287,70

33	Granola sem adição de açúcar, contendo: flocos de aveia, flocos de milho, uva passa, óleos vegetais, flocos de arroz, fibra e germe de trigo, gergelim, mix de vitaminas e minerais. Embalagem primária: Saco plástico flexível de 500g com data de fabricação e prazo de validade impressos. Validade mínima: 06 meses.	Pacote de 500g	360	21,59	7.772,40
34	Iogurte natural integral- Leite pasteurizado integral e/ou leite reconstituído integral e fermento lácteo. Embalagem primária: Copo de 170ml a 200ml, com data de fabricação e prazo de validade impressos.	Unidade	600	8,21	4.926,00
35	Leite em pó integral- Leite em pó integral, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 200g do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Embalagem primária: saco de polietileno metálico, peso liquido de 200g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária; fardo com 10 Kg e 50 unidades. Prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Pacote de 200g	10.000.00	8,51	85.100,00
36	Achocolatado - Composto de açúcar, cacau lecitinado, maltodextrina, sal, leite e soro de leite, vitaminas A B1, B2, B6, C, D3 e PP e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN.	Pacote de 1 kg	100	18,06	1806,00
37	Macarrão tipo espaguete- Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Embalagem primária: saco plástico, peso líquido de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: fardo com 10 pacotes de 400g, perfazendo 4kg. Validade mínima de 6 meses na data de entrega	Pacote de 400g	9.000	5,64	50.760,00
38	Margarina: com sal, apresentando de 60% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Deve ter registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA. Embalagem primária: Potes de polietileno resistente, com tabela de composição nutricional, embalagens de 500g.O produto deverá ter validade mínima de 12 meses.	Embalagem de 500g	750	10,53	7.897,50
39	Milho de pipoca- Grãos ou pedaços de grãos de milho que apresentam ausência parcial ou total do gérmen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual. Embalagem integra de 500g, constando data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Embalagem primária: saco plástico flexível de 500g com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: fardo contendo 24 unidades. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote de 500g	780	7,84	6.115,20
40	Milho para mungunzá- grãos de milho amarelo e/ou branco, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de plástica,	Pacote de 500g	100	4,08	408,00

	atóxica de 500 g. Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar a partir da data de entrega.				
41	Milho verde em conserva- Milho verde em grãos inteiros selecionados. Produto obtido do cozimento de grãos de milho verde, imersos em liquido de cobertura apropriada (salmoura) submetido a adequado processamento tecnológico. O produto deverá apresentar grãos inteiros selecionados. As latas devem estar íntegras, sem vestígios de amassamento, vazamento, estufamento e ferrugem. Embalagem primária: Lata com 200g, prazo de validade impresso. Embalagem secundária: caixa contendo 24 unidades. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Lata de 200g	800	5,87	4.696,00
42	Óleo de soja- Obtido de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas à 25ºC, cor e odor característicos. Embalagem primária: garrafa PET de 900ml, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: caixa de papelão com 20 garrafas de 900ml. Validade de 6 meses na data da entrega.	Garrada de 900ml	1.500	13,38	20.070,00
43	Pimenta moída em pó- pimenta moída em pó fino, obtida de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos sadios, limpos, dessecados e moídos, de coloração cinza escuro, com cheiro e sabor próprios, isenta de impurezas e material estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem primária: Almofada com 100g, prazo de validade impresso. Embalagem secundária: saco plástico contendo 10 unidades, perfazendo 1Kg.	Pacote de 100g	1.200	6,20	7.440,00
44	Proteína texturizada de soja, produzidas a partir da soja descascada e desengordurada através da remoção parcial dos carboidratos. Embalagem íntegra de 400g, contendo data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. Embalagem primária: ação plástico flexível de 400g com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: ardo contendo 20 unidades.	Pacote de 400g	4.000	20,60	82.400,00
45	Sal, produto refinado e iodado. Na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Embalagem primária: saco plástico flexível de 1Kg com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: fardo com 30 kg. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Kg	1000	2,39	2.390,00
46	Sardinha em conserva ao óleo, preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. Produto composto de sardinha, óleo comestível e sal. O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas resistentes sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, química ou	Lata de 125g	8.500	6,76	57.460,00

	organolética do produto e embalagem secundária de caixas de papelão reforçadas. Na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Embalagem primária: rígida em lata contendo 125g ao óleo comestível ou com molho de tomate, rótulo com data de empacotamento e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: caixa de papelão com 50 unidades. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.				
47	Tapioca seca em flocos, não deve apresentar sujidades, mistura inadequada ao produto. Embalagem: plásticas transparente, termos selados, atóxica, intacta, com capacidade de 1kg, contendo as seguintes informações: identificação da empresa, peso, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	kg	40	8,66	346,40
48	Vinagre, vinagre de álcool. Produto deve estar intacto, bem vedado e constar a data de fabricação, informação nutricional e ingredientes. Embalagem primária: Embalagem plástica tipo PET, volume de 900 ml. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Embalagem ede 900ml	250	4.92	1.230,00
49	Polpa de acerola: sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a – 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n° do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	Pacote de 500g	1000	7,21	7.210,00
50	Polpa de manga, sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a – 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n° do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	Pacote de 500g	3.000	11,94	35.820,00
51	Polpa de goiaba, sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da	Pacote de 500g	2000	9,65	19.300,00

	fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a – 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n° do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.				
52	Polpa de caju, sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a – 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n° do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	Pacote de 500g	2.000	9,75	19.500,00
53	Polpa de maracujá, sem conservantes, acidulante e/ou agentes químicos, composto líquido extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma polpa de fruta congelada, obtida da fruta madura e sã, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, desde que mantidos congelados a – 18º C, com validade mínima de 30 dias a contar da data da entrega, acondicionado em sacos plásticos atóxicos pesando 500g, e suas condições e especificações deverão estar de acordo com os normativos e o nº do registro do MAPA. Conter na embalagem impresso de forma indelével: registro do fabricante no órgão competente, marca, nome do fabricante e fantasia, CNPJ, n° do lote, data de fabricação, validade, peso e composição.	Pacote de 500g	2.000	18,15	36.300,00
54	Goiabada - Goiabada Em Barra 500G. Ingredientes: Polpa De Goiaba, Açúcar, Açúcar Líquido, Acidulante Ácido Cítrico E Estabilizante, Pectina. Não Contém Glúten. Embalagem Com Identificação Do Produto E Prazo De Validade.	Embalagem com 500g	180	12,63	2.273,40
55	Alho, produto in natura, grande, em unidades (cabeças), de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio, aparência fresca e sã, colhidos ao atingirem grau de evolução completo e perfeito estado de desenvolvimento. Isento de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente e sujidades	Embalagem com 500g	1500	25,97	38.955,00
56	Adoçante dietético- Aspecto físico líquido, límpido transparente, 100% sacarose ou sérvia, zero calorias, prazo validade 1 (um) ano, características adicionais bico dosador. Embalagem de 25 ml. Não pode conter ciclamato	und	420	12,73	5.346,60

	sódico, sacarina sódico e/ou acasula-me de potássio.				
57	Arroz Integral- Classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não leve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	kg	480	9,82	4.713,60.
58	Azeite de oliva- Azeite de oliva extra virgem, nível de acidez máx. de 0,8%, embalagem em vidro de cor escura contendo 500ML, com identificação do produto, prazo de validade e data de fabricação com registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	und 500ml	180	32,84	5.911,20
59	Biscoito água e sal (sem glúten e sem lactose) - A base de farinha de milho, margarina vegetal (palma, palmiste, coco, canola) água, sal, emulsificante, maltodextrina, amido de mandioca modificado, proteína de soja, sal marinho, xarope de arroz, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, xarope de glucose, fermento biológico, emulsificante, acidificante. Constar maltodextrina, amido de mandioca modificado, proteína de soja, sal marinho, xarope de arroz, fermentos químicos, bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, xarope de glucose, fermento biológico, emulsificante, acidificante. Constar informação para alérgicos: "contém derivados de soja, não contém glúten". O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Na embalagem deverá conter: denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, conteúdo líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e condições de armazenamento. Embalagem primária: flexível, em plástico, de no mínimo 115 gramas. Rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos. Prazo de validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.	pacote de 115 g	240	26,66	6.638,40
60	Fórmula infantil- Alimento para situação metabólica especial com alergia a proteína do leite, produto a base de soja livre de lactose e sacarose. Com ingredientes naturais e livre de corantes e aromatizantes artificiais, sem lactose. A embalagem não poderá apresentar amassada ou enferrujada e deverá conter data de validade, fabricação e número do lote. Embalagem de 400 gr.	L ata de 400g	150	215,00	32.250,00
61	Leite em pó sem lactose- Leite em pó integral, instantâneo, isento de lactose, enriquecido de vitaminas e minerais. Na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Embalagem: Lata- Peso líquido de 380g Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses. Prazo de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega .	lata de 380 g	360	26,40	9.504,80
62	Leite em pó desnatado- Leite em pó desnatado, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 200g do produto, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 8 meses a contar a partir da data de entrega. Normal de produção e	pacote de 200g	480	17,72	8.505,60

	embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Com registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo SIF.				
63	Leite de Soja: Leite de soja em pó integral e instantâneo, sem lactose, sem sabor, enriquecido com vitaminas, minerais e cálcio. Sem colesterol, produto natural, 100% vegetal. Embalagem primária: atóxica, resistente e com peso de 300g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses	lata de 300g	200	30,15	6.030,00
64	Macarrão sem glúten e sem lactose- massa sem glúten e lactose, 0% sódio, não deverá conter corantes, conservantes e aromatizantes. Não deverá apresentar sujidades, bolor, cheiro de mofo, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, contendo o número de registro no ministério da agricultura, informações nutricionais, ingredientes, número do lote, data de fabricação e de validade. Embalagem primária: saco plástico, peso líquido de 500g, rótulo com data de fabricação e prazo de validade impressos. Embalagem secundária: fardo com 10 pacotes de 400g, perfazendo 5kg.	pacote de 500g	300	14,71	4.413,00
65	Macarrão Parafuso, com ovos, fabricado a partir de matérias primas de boa qualidade, bom rendimento, que não fique papa ou grudento. Embalagem íntegra, contendo identificação do fabricante, data de fabricação e número de lote, com prazo de validade de no mínimo 06 meses na data de entrega. (Embalagem de 500g). Sugestões de marcas; Renata, Galo, Barila, qualidade igual ou superior	pacote de 500g	800	7,14	5.712,00
66	Margarina sem lactose- Com sal, com concentração de lipídios entre 50% e 80%. Isenta de lactose. Apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos, estando isenta de ranço e de (Embalagem de 500g). Sugestões de marcas; Renata, Galo, Barila, qualidade igual ou superior	L ata de 250 g	200	16,61	3.322,00
LOTE 2- FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES					
01	Abacate, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionado em embalagem própria.	Kg	120	12,94	1552,80
02	Abacaxi, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Unidade	650	8,29	5.388,50
03	Abóbora, madura, tipo moranga ou de pescoço, de primeira (boa qualidade), tamanho médio, coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	3.000	5,61	16.830,00

04	Acerola, frutas frescas, de primeira qualidade, livre de sujidades, tamanho grande, bem desenvolvidas com polpa firme.	kg	500	13,56	6.780,00
05	Alface, tipo lisa, íntegra, de primeira qualidade, compacta e firme, com folhas frescas e viçosas, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentam de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Unidade	600	8,96	5.376,00
06	Banana casca verde, de 1ª qualidade, in natura, apresentação em pencas, tamanho e coloração uniforme, polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas, larvas. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.	kg	3.500	5,83	20.405,00
07	Banana prata, de 1ª qualidade, in natura, apresentação em pencas, tamanho e coloração uniforme, polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas, larvas. Deverá estar em perfeito estado para consumo, madura, sem defeitos graves como podridão, amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças.	kg	2.000	8,71	17.420,00
08	Batata doce, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	kg	650	6.70	4.355,00
09	Batata inglesa, lisa, de primeira e boa qualidade, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, graúdas, sem danos físicos e mecânicos (rachaduras e cortes) oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem, com etiqueta de pesagem.	kg	700	6,70	4.690
10	Beterraba, primeira qualidade, bem desenvolvida, compacta e firme, isenta de enfermidade e sujidade, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	kg	200	8,44	1.688,00
11	Caju, de primeira qualidade, tamanho grande, cor e formação uniforme, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado adequadamente.	kg	540	10,80	5.832,00
12	Cebola branca, de primeira qualidade, tamanho médio, opaca e firme, sem lesão de origem física ou mecânica oriunda do manuseio e transporte e isenta de sujidades. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	kg	2.000	7,56	15.120,00
13	Cenoura, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	kg	1000	8,26	8.260,00

	Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.				
14	Cheiro verde, folhas de cor verde, de primeira qualidade, frescas, aspecto e sabor próprios, isento de sinais de apodrecimento e sujidade de materiais terrosos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Maço/	1500	4.62	6.930,00
15	Couve folha, primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Maço	500	5,82	2.910,00
16	Goiaba, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	kg	400	8,28	3.312,00
17	Laranja, tipo Pêra, fresca, de primeira qualidade, bem desenvolvida e madura, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	kg	750	8.56	6.420,00
18	Limão, tipo taiti, de primeira qualidade, fresco, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, polpa firme e intacta, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	kg	200	6,37	1274,00
19	Maçã nacional, de primeira qualidade, graúda, tamanho e cor uniformes, desenvolvida e madura, sem danos físicos e químicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica.	Kg	4.000	9,95	39.800,00
20	Macaxeira, de primeira qualidade, com cheiro, aspecto e sabor próprios, tamanho uniforme, isenta de sujidades, parasitas, larvas e material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	3.000	8,10	24.300,00
21	Mamão, tipo formosa, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio de transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Unidade	1.200	12,29	14.748,00
22	Manga, tipo espada, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Acondicionada em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem	Unidade	2.000	2,46	4.920,00

23	Maracujá, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	Kg	150	15,81	2.371,50
24	Melancia, redonda, bem desenvolvida e madura com polpa firme e intacta, graúda, tamanho e coloração uniforme, de primeira qualidade, livre de sujidades, parasitas e larvas.	kg	6.000	5,12	30,720,00
25	Melão, tipo japonês, de primeira qualidade, bem desenvolvido e maduro, com tamanho e coloração uniformes, com polpa intact a e firme, acondicionado em caixa de papelão por kg.	kg	3.000	5,86	17.580,00
26	Pepino, de 1º qualidade, tamanho médio, fresco, íntegro e firme com grau de maturação adequado. Sem amarelamento	kg	1.200	6,33	7.596,00
27	Pimenta de cheiro, in natura, frescas, alongado, sem amassados ou rachaduras, sem sujidades ou corpos estranhos. Embalados em sacos de polietileno formando pacotes de 200g.	Pacote de 200g	400	7,61	3.044,00
28	Pimentão verde, grande, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes). Acondicionado em embalagem transparente atóxica.	Unidade	2.000	3.83	7.660,00
29	Repolho, de primeira qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria.	kg	200	7,71	1542,00
30	Tangerina, de primeira qualidade, tamanho médio, frutas firmes, casca lisa e brilhante, produto adocicado, sem lesões mecânicas ou causadas por insetos, sem sinais de apodrecimento.	Unidade	2.000	3,27	6.540,00
31	Tomate, maduro, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento de material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em embalagem transparente atóxica, com etiqueta de pesagem.	kg	1.200	9,25	11.100,00
32	Uvas, de primeira qualidade, produto fresco, de boa qualidade, bem desenvolvido com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos, sabor adocicado, estado de maturação ideal para o consumo, sabor adocicado.	kg	300	19,89	5.967,00
LOTE 03 - CARNES, FRIOS E OVOS					
01	Carne bovina, tipo moída, o produto deverá apresentar aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso, cor própria, sem manchas esverdeadas, com cheiro e sabor próprios, sem sujidades, parasitos e larvas. Embalagem com data de empacotamento e prazo de validade impresso. Embalagem primária: plástica tipo tubete, peso de 500g. Embalagem secundária: caixas de 15kg, com pacotes de 500g.	Pacote de 500g	6.500	28,76	186.940,,0 0

02	Carne bovina, tipo músculo, músculo bovino em cubos (de aproximadamente 30g), congelado. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, máximo de 1% de gordura, com selo de inspeção do órgão competente. Embalagem primária: embalagem plástica resistente, transparente e atóxica, contendo 01Kg. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar no ato da entrega.	kg	750	39,00	29.250,00
03	Carne Suína: Carne suína de corte sem osso, sem muita gordura, congelada, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos em pacotes, devidamente selada, com especificação de peso, validade do produto e registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM).	kg	5.000	26,77	133.850,00
04	CARNE BOVINA SALGADA, dessecada (charque), ponta de agulha, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo. Produto com certificação e selos de inspeção conforme legislação vigente. Acondicionado em pacotes de no mínimo 500g.	Pacote	4.000	37,67	150.680,00
05	Frango congelado, inteiro, frango inteiro resfriado, de 1ª qualidade, pesando individualmente 2kg a 3kg, em embalagem transparente, à vácuo ou bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM), data de fabricação e validade. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Embalagem primária: embalagem de polietileno, própria para alimentos, com data de empacotamento e prazo de validade impresso. Embalagem secundária: caixa de papelão resistente.	kg	6.500	17,86	116.090,00
06	Frango, tipo peito- Peito de frango congelado, sem osso, sem carcaça, sem pele e sem tempero. Carne com aspecto próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa, de cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios da espécie, em embalagem transparente, à vácuo ou bem lacradas contendo 01kg, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIE), data de fabricação e validade. Embalagem primária: de polietileno contendo 1kg, própria para alimentos, com data de empacotamento e prazo de validade impresso. Embalagem secundária: Caixa de papelão resistente.	Kg	5.000	22,56	112.800,00
07	Coxa e sobrecoxa de frango - 1ª qualidade, embalagem de 1kg, embalados individualmente.	kg	200	17,91	3.582,00
08	Linguiça Mista – embalagem com 1 kg.	Kg	200	23,08	4.616,00
09	Fígado bovino, congelado, de abate recente. Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não				

	amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Deverá ser congelado à temperatura de -18º C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. As características microbiológicas deverão estar de acordo com os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº12 de 02/01/01, ANVISA. Embalagem: Primária: embalagem plástica, transparente, atóxica e resistente, contendo PESO LÍQUIDO DE 2 kg; - Secundária: caixa de papelão resistente, LACRADA, contendo 20 kg; Rotulagem: Deverá estar de acordo com a legislação vigente. No rótulo das embalagens deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: - Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF; - Identificação completa do produto constando a sua especificação; - Data de envasamento, prazo de validade e prazo máximo de consumo; - Temperatura e condições de estocagem, armazenamento e conservação; - Peso líquido; Transporte: Em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto as características físico–químicas. Data de fabricação/abate: no máximo 02 meses da data de entrega. Data de validade: de 04 a 18 meses a partir da data de entrega. Deverá haver reposição do produto nos seguintes casos: - Alteração de cor e odor no momento de entrega; - Alteração de cor e odor antes do vencimento do prazo de validade; - Embalagens danificadas; Produto em processo de descongelamento.	kg Kg	 2.500	17,37	43.425,00
10	Linguiça, tipo calabresa- As embalagens primárias deverão estar íntegras e devem conferir ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento. O produto deve apresentar aspecto, cor e sabor próprio, estar firme e sem umidade, isenta de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem primária plástica, a vácuo, atóxica, flexível, resistente, transparente, lacrada, com peso entre 03 a 05 kg cada. Embalagem secundária: caixas de papelão resistente, com temperatura na entrega entre +3°C e +5°C.	kg	600	35,82	21.492,00
11	Ovos de galinha- Fresco, casca firme e homogênea; liso, limpo, sem rachadura, peso mínimo de 50 (cinquenta) gramas a unidade. Validade mínima de 15 dias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações; identificação do produto, inclusive a classificação e a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação, prazo de validade e peso líquido; nº. de registro no órgão. Embalagem primária: cartela com 30 unidades. Embalem secundária: caixas de papelão resistente.	Cartela	1.200	26,86	32.232,00
12	Salsicha, tipo hot dog- reparada com carnes de primeira qualidade em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas na sua composição.P Embalagem intacta contendo data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes	kg	360	23,43	8.434,80

	flácidas ou consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Embalagem primária: embalagem plástica, peso de 2,5 ou 5 Kg, com data de fabricação e prazo de validade impresso.				
LOTE 04 - PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO EM GERAL					
01	Pão Francês- Unidade de 50g, feito de farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, acondicionado em saco plástico de polietileno transparente, contendo no rótulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação, ingredientes e prazo de validade. Deve apresentar garantia higiênico-sanitária atestada pela Vigilância Sanitária. Fabricação máxima do dia anterior à entrega. Embalagem: Saco plástico de polietileno transparente com data de fabricação e validade.	Unidade	40.000	1.42	56.800,00
02	Pão de batata tipo caseiro: Deve conter como ingredientes: farinha de trigo, batata, gordura, fermento e leite opcional. Pesar em média 500 gramas. Embalagem deve conter dados do fornecedor, data de fabricação, validade, peso e informação nutricional. Deve apresentar garantia higiênico-sanitária atestada pela Vigilância Sanitária. Fabricação máxima do dia anterior à entrega. Embalagem primária: saco plástico de polietileno transparente com data de fabricação e validade, contendo 500g.	Unidade	250	15.75	3.937,50
03	Pêtas caseiras- Deve conter como principais ingredientes: polvilho azedo e gordura. Embalagem deve conter dados do fornecedor, data de fabricação, validade, peso e informação nutricional. Deve apresentar garantia higiênico-sanitária atestada pela Vigilância Sanitária. Fabricação máxima do dia anterior à entrega. Embalagem primária: saco plástico de polietileno transparente com data de fabricação e validade, contendo 300g.	pacotes	400	29,65	11.860,00
04	Bolo simples: Ingredientes mínimos: leite, ovos, óleo vegetal, sal, fermento, contendo glúten ou não. Com ou sem açúcar. Bolo de ótima qualidade, íntegro, produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais (sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados). Peso de 1Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Deve apresentar garantia higiênico-sanitária atestada pela Vigilância Sanitária. Fabricação máxima do dia anterior à entrega.	Unidade	500	24,58	12.290,00
05	Bolo de cenoura: Ingredientes mínimos: cenoura, leite, ovos, óleo vegetal, sal, fermento, contendo glúten ou não. Com ou sem açúcar. Bolo de ótima qualidade, íntegro, produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais (sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados). Peso de 1Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Deve apresentar garantia higiênico-sanitária atestada pela Vigilância Sanitária. Fabricação máxima do dia anterior à entrega.	Unidade	450	34.15	15.367,50
06	Bolo de coco: Ingredientes mínimos: coco ralado, leite, ovos, óleo vegetal, sal, fermento, contendo glúten ou não. Com ou sem açúcar. Bolo de ótima qualidade, íntegro, produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos	Unidade	450	39,80	17.910,00

	naturais (sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados). Peso de 1Kg. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Deve apresentar garantia higiênico-sanitária atestada pela Vigilância Sanitária. Fabricação máxima do dia anterior à entrega.				
07	Bolo de milho: Ingredientes mínimos: milho, leite, ovos, óleo vegetal, sal, fermento, contendo glúten ou não. Com ou sem açúcar. Bolo de ótima qualidade, íntegro, produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais (sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados). Peso de 1Kg Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Deve apresentar garantia higiênico-sanitária atestada pela Vigilância Sanitária. Fabricação máxima do dia anterior à entrega.	Unidade	450	35,83	16.123,50
08	Bolo Mesclado: Ingredientes mínimos: chocolate em pó, leite, ovos, óleo vegetal, sal, fermento, contendo glúten ou não. Com ou sem açúcar. Bolo de ótima qualidade, íntegro, produzido de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais (sem conservantes, corantes e outros aditivos utilizados nos industrializados). Peso de 1Kg Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Deve apresentar garantia higiênico-sanitária atestada pela Vigilância Sanitária. Fabricação máxima do dia anterior à entrega.	Unidade	450	24,78	11.151,00
	TOTAL DA LICITAÇÃO				**2.206.402,32**

1.1. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.1.1. O Termo de Referência e ETP;

1.1.2. O Edital da Licitação;

1.1.3. A Proposta do CONTRATADO;

1.1.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **1 (um) ano** contados da **assinatura do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.2.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;

2.2.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e

2.2.6. Não haja registro Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público municipal, estadual e federal (Cadin).

2.3. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

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

2.5. 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.

2.6. 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.

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.

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de **R$ 2.206.402,32 (dois milhões, duzentos e seis mil reais , quatrocentos e dois reais e trinta e dois centavos).**

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

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

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.

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

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

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

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.6. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

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

8.1.8. 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.

8.1.8.1. A Administração terá o prazo de *03 (três) dias* , a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 07 (sete) dias ;

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

8.2. 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.

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

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

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. 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, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. 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;

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

9.10. 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;

9.11. 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;

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

9.13. 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;

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

9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;

9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;

9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.19. 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;

9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;

9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;

9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;

9.25. *Entregar o objeto acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português, e da relação da rede de assistência técnica autorizada;*

9.26. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

9.27. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

9.28. *Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.*

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Edital da presente contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

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

13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

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

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

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

13.5. 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.

13.6. 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.

13.7. 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, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

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

13.9. 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.

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

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

13.11.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.11.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.11.3. Das indenizações e multas.

13.12. 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.

13.13. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.13.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

13.13.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.14. 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.

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 supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4. 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.

14.5. 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

I- Fonte de Recursos: 500

II- Programa de Trabalho: 04.122.0019.2004.0000;

III- Elemento de Despesa: 3390-30

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. 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, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Comarca que abrange o município de Paes Landim – 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, de 2021.

Paes Landim, 19 de maio de 2025.

Cícero Batista de Holanda

Secretaria Municipal de Administração e Planejamento de Paes Landim - PI

Vilma de Alvarenga

Representante legal - Mercadinho Mais Econômico LTDA.

Testemunhas:
1)
2)