

CONTRATO Nº 0809001-2021

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, **PARA** ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO, ATRAVÉS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO **ESCOLAR:** ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS EJA, EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLAR E CRECHE), ENSINO MÉDIO, EDUCAÇÃO ESPECIAL E O PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO DE CAPANEMA/PA, QUE ENTRE SI FAZEM MUNICÍPIO DE CAPANEMA/PREFEITURA MUNICIPAL E A EMPRESA NORONHA E MARTINS COMÉRCIO DE PRODUTOS **ALIMENTÍCIOS LTDA, NOS TERMOS A SEGUIR EXPOSTOS:**

Pelo presente instrumento de contrato o MUNICÍPIO DE CAPANEMA/PREFEITURA MUNICIPAL, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 05.149.091/0001-45, com sede na Avenida Djalma Dutra nº 2506, centro, Capanema, Estado do Pará, neste ato legalmente representando pelo Prefeito Municipal, senhor FRANCISCO FERREIRA FREITAS NETO, brasileiro, casado, portador do portador da cédula de identidade nº 3151121/SSP-PA e CPF nº 058.810.802-20,, residente e domiciliado neste Município, neste ato designado simplesmente CONTRATANTE e, de outro lado à empresa NORONHA E MARTINS COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA, cadastrada no CNPJ sob o nº 20.778.470/0001-98, com sede na Passagem São José, nº 63 sala D, Bairro Sacramenta, Belém-PA, CEP: 66.120-270 neste ato representada por quem de direito, GLEYCIANE DA GAMA MELO MARTINS, brasileira, casada, empresária, portadora do RG nº 2952997 SSP/PA e CPF/MF nº 689.756.512-15, residente e domiciliada na Travessa do Chaco, nº 729, Ed. Rio Tejo Ap 1501, Bairro Pedreira, Belém-PA, CEP: 66.083-180, simplesmente designada CONTRATADA, com base na Lei nº 10.520/2002, Decreto nº 3.555/2000, Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, e Decreto nº 7.892/2013 e alterações posteriores, nos seguintes termos:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 O presente contrato tem por objeto a Contratação de Pessoa Jurídica para AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA DE ENSINO, ATRAVÉS DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ENSINO FUNDAMENTAL, EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS EJA, EDUCAÇÃO INFANTIL (PRÉ-ESCOLAR



E CRECHE), ENSINO MÉDIO, EDUCAÇÃO ESPECIAL E O PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO DE CAPANEMA/PA, com previsão total anual conforme planilhas constantes da Ata de Registro de Preço, vinculada ao Edital 028/2021 e §1º desta cláusula, conforme as descrições e especificações acima e a proposta da Contratada.

1.2 §1º. Serão adquiridos os seguintes itens:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. MIN.	QUANT. MÁX.	UNID.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	ARROZ TIPO I: arroz branco tipo 1, subgrupo polido, classe longo fino, de boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem: primária: saco plástico polietileno de 1kg. Secundária: fardo plástico transparente de 30x1 kg e 6x5 kg. A embalagem secundária deverá ser plástica reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. A embalagem deverá ser dimensionada de forma a não permitir a existência de espaços vazios entre as embalagems primárias e os limites da embalagem secundária	41426	45564	QUILOGRAMA	R\$ 3,22	R\$ 146.716,08
2	AÇÚCAR REFINADO — a embalagem deverá apresentar a data de fabricação e prazo de validade, sendo as mesmas uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada.	34522	37974	QUILOGRAMA	R\$ 2,93	R\$ 111.263,82
3	ACHOCOLATADO - Especificação: à base de: açúcar, cacau, complexo vitamínico, sal, leite em pó integral. Embalagem de 200g Validade: Não inferior a 180 dias.	15064	16570	QUILOGRAMA	R\$ 5,25	R\$ 86.992,50
4	ALHO-100% natural. De boa qualidade, isento de mofo e impureza. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade	6904	7595	QUILOGRAMA	R\$ 9,50	R\$ 72.152,50



	total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote.					
6	BISCOITO SALGADO - tipo cream cracker-Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, amido de milho, sal, açúcar invertido, soro de leite, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), emulsificante lecitina de soja, fermento biológico, acidulante (ácido cítrico) e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Porção de 30g, Valor Calórico 135 kcal=567kJ, Caboidratos 21g, Proteínas 3g, Gorduras totais 4,3g, Gorduras saturadas 1,8g, Fibra alimentar 0,7g, Sódio 249mg, Ferro 1,3mg. (*)% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. Deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem original de fábrica 400g.	22300	24530	QUILOGRAMA	R\$ 4,98	R\$ 122.159,40
7	BISCOITO DOCE - tipo Maria - Farinha de trigoenriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura de palma, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido lático e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção de 30g, Valor Calórico: 131 kcal=550kJ, Carboidratos: 23g, Proteínas: 2,2g, Gorduras totais: 3,3g, Gorduras saturadas: 1,4g, Fibra alimentar 0,5g, Sódio 99mg, Ferro 1mg.(*)% Valores Diários de referência com base em	22300	24530	QUILOGRAMA	R\$ 4,18	R\$ 102.535,40



	uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas. deverá ser fabricado de matéria prima de 1ª qualidade. A embalagem obrigatoriamente deverá ser uniforme quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada constando data de fabricação e validade e número do lote. Embalagem original de fábrica 400g.					
8	CARNE MOÍDA - Carne de primeira qualidade — congelado, devendo ser transportada à temperatura entre -12º e - 18º. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso cheiro próprio sabor próprio. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, embalagem primária em plástico flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com pesos 500g, embalagens íntegras, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão rotulada reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. Necessário apresentar 3 amostras.	45500	50050	QUILOGRAMA	R\$ 9,95	R\$ 497.997,50
9	CHARQUE – Embalagem intacta, onde deverá constar data da fabricação, validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF ou SIE/DIPOA.	30356	33392	QUILOGRAMA	R\$ 26,50	R\$ 884.888,00



	500g.					
10	CENOURA: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem suficientemente desenvolvidas, aroma, sabor e cor próprios da espécie, Não devem estar danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente á casca. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: próprio - Cor: própria Odor: característico Sabor: próprio. Prazo de fabricação a cenoura deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. 4. PRAZO DE VALIDADE As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a abóbora "in natura". 5. EMBALAGEM 5.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA A embalagem primária do produto deverá ser em contentores plásticos bem higienizados. 6. ROTULAGEM Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e esta de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.	13500	14850	QUILOGRAMA	R\$ 2,48	R\$ 36.828,00



11	CEBOLA: A Cebola é considerada uma especiaria, tradicionalmente utilizada para agregar sabor e aroma aos alimentos. (Resolução RDC nº 276, de 22 de Setembro de 2005 da ANVISA/MS). O produto deve estar intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: bulbos firmes e catáfilos compactos. O formato do bulbo é variável Cor: própria Odor: característico Sabor: próprio. Prazo de fabricação a cebola deverá ser entregue após a colheita, pois é considerada como alimento perecível, e não se conserva por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como a cebola "in natura". ROTULAGEM - O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS.	20000	22000	QUILOGRAMA	R\$ 2,00	R\$ 44.000,00
12	EXTRATO DE TOMATE - Preparado com frutos maduros, escolhidos são, sem pele e sementes, isentos de fermentação, podendo conte adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, massa mole, vermelha, validade mínima de 12 meses, embalagem sachê 340g.	15808	17388	QUILOGRAMA	R\$ 1,34	R\$ 23.299,92
13	FEIJÃO DO SUL – TIPO 1: Carioquinha, de primeira qualidade constituída de no mínimo de 90% de grãos inteiro e integro, na cor característica. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	15534	17100	UNIDADE	R\$ 5,57	R\$ 95.247,00



14	FRANGO - Embalagem intacta, onde deverá constar data da fabricação, validade e número do lote do produto. Não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. As embalagens primárias deverão estar devidamente rotuladas de acordo com a legislação vigente. Só serão aceitos produtos com a comprovação da inspeção SIF ou SIE/DIPOA.	41426	45570	QUILOGRAMA	R\$ 6,98	R\$ 318.078,60
15	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Contendo no mínimo 26% de gordura, embalado em pacotes plásticos aluminizados, limpos e não violados, residentes, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 200g. Acondicionado em fardo lacrado ou em caixa de papelão limpa, integra e residentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, qualidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses.	33522	37974	QUILOGRAMA	R\$ 21,00	R\$ 797.454,00
16	MACARRÃO ESPAGUETE - Tipo espaguetes, a base de sêmola. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. Embalagens plásticas de 500g, contendo data de fabricação, validade, lote e tabela nutricional.	25175	27692	QUILOGRAMA	R\$ 2,87	R\$ 79.476,04
17	MACARRÃO PARAFUSO - Macarrão parafuso com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, pacote transparente polietileno atóxico, resistente termossoldado Embalagem de 500 g, de boa qualidade.	25175	27692	QUILOGRAMA	R\$ 3,30	R\$ 91.383,60
18	MASSA PARA SOPA - Pacote de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo duro. Validade mínima de 12 meses, com data de embalamento não superior a 30 dias.	25175	27692	QUILOGRAMA	R\$ 3,83	R\$ 106.060,36



	Informação nutricional data de fabricação, validade e lote.					
21	MAÇÃ - Fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade fresco, limpo, coloração uniforme aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica livre de resíduos de fertilizantes.	31000	34100	QUILOGRAMA	R\$ 5,30	R\$ 180.730,00
22	MILHO BRANCO - Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – embalagem de 500g contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.	5178	5696	QUILOGRAMA	R\$ 5,13	R\$ 29.220,48
23	ÓLEO DE SOJA - Comestível, refinado tipo I, que sofre algum processo tecnológico adequado Embalagem pet de 900 ml, com data de fabricação, validade e lote. Validade mínima de 12 meses.	6904	7595	QUILOGRAMA	R\$ 7,48	R\$ 56.810,60
24	SAL - Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio. E com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e no máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal especifica. Com embalagem de 1kg, contendo data de fabricação, validade e lote.	1380	1520	UNIDADE	R\$ 0,97	R\$ 1.474,40



25	TANGERINA - Tangerina in natura CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo.	30713	33784	QUILOGRAMA	R\$ 3,85	R\$ 130.068,40
26	VINAGRE - Fermentado acético de álcool hidratado e agua. Embalagem: garrafas plásticas de 500ml. Com data de fabricação, validade e lote.	6904	7595	QUILOGRAMA	R\$ 1,26	R\$ 9.569,70
27	LEITE SEM LACTOSE - Leite em pó integral sem lactose. Enriquecido com vitaminas Embalado em sachês contendo a partir de 300 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/SIF. Validade mínima de 06 (seis) meses da data de entrega do produto nas escolas.	250	275	UNIDADE	R\$ 23,10	R\$ 6.352,50
	F. 100 200 200 200 200 200 200 200 200 200			1		R\$

§2º. O quantitativo é estimado, e somente será pago o efetivamente solicitado e entregue §3º. Integram o presente contrato, independentemente de transcrição, o Edital do **Pregão eletrônico nº 028/2021**, com seus Anexos, Ata de Registo de Preços e a Proposta da Contratada.

4.030.758,80

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

2.1. A CONTRATANTE obriga-se a:

- a) Acompanhar e fiscalizar, através de servidor especialmente designado, o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, sob os aspectos quantitativo e qualificativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA, quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da mesma;
- b) Atestar as notas fiscais/faturas, por servidor competente;
- c) Fornecer à CONTRATADA a "Requisição de produto, devidamente preenchida, datada e assinada.
- d)Efetuar o pagamento à empresa a ser contratada de acordo com o preço, os prazos e as condições estipuladas na licitação nº 028/2021, e no contrato;
- e) Relacionar-se com a CONTRATADA exclusivamente através de preposto por ela credenciada;
- f) Cumprir fielmente o Contrato.



CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

3.1. A CONTRATADA obriga-se a:

- a) Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução deste contrato, entregando os produtos em perfeitas condições de uso e de acordo com as normas vigentes;
- b) Responsabilizar-se integralmente por todos os ônus referentes ao serviço/produto ora contratado, tais como fretes, impostos, seguros, taxas, encargos sociais e obrigações trabalhistas e civis, decorrentes do objeto do presente contrato;
- c)Providenciar, através de seu preposto, a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE na execução do contrato, prestando os devidos esclarecimentos ao setor de fiscalização da CONTRATANTE;
- d)Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, comunicando imediatamente à CONTRATANTE, qualquer alteração que possa comprometer a manutenção do presente;
- e)Responsabilizar-se pelos danos materiais ou pessoais causados à CONTRATANTE, quando decorrentes de dolo, negligência, imperícia ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços de mercado, dentro de 30 (trinta) dias contados a partir da comprovação de sua responsabilidade. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, a Instituição reserva-se ao direito de descontar o valor do ressarcimento da fatura do mês, sem prejuízo de poder denunciar o contrato, de pleno direito;
- f)Observar rigorosamente as normas que regulamentam o exercício de suas atividades, cabendo-lhes inteiramente a responsabilidade por eventuais transgressões;
- g)Responder por todo ônus, relativo a salários e encargos sociais e legais, impostos e seguros, referente aos seus empregados;
- h)Fiscalizar o perfeito cumprimento do objeto deste Contrato, cabendo-lhe integralmente o ônus decorrente, independente da fiscalização exercida pela CONTRATANTE;
- i)Adotar todos os critérios de segurança, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços em si;
- j)Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas através da presente contratação, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada;
- k)Não contratar durante a prestação dos serviços servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE;
- l)Fornecer garantia do produto, por no mínimo 30(trinta) dias, independente da garantia do fabricante dos equipamentos.
- m)Zelar pela boa e fiel execução dos serviços contratados.



CLÁUSULA QUARTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

- 4.1. A fiscalização do presente Contrato será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato e de tudo dará ciência à Administração.
- §1º. Durante todo o período de vigência deste contrato, a CONTRATADA deverá manter preposto aceito pela CONTRATANTE, para representá-la administrativamente sempre que for necessário.
- §2º: A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO

- 5.1. O preço dos produtos é o constante da Ata de Registro de Preço, vinculado ao **Edital nº 028/2021**, cujo valor mensal a ser pago será obtido através da soma dos produtos efetivamente requisitados e recebidos pela Secretaria Municipal de Saúde.
- 5.2 O valor estimado do presente contrato é R\$ 4.030.758,80(quatro milhões, trinta mil e setecentos e cinquenta e oito reais e oitenta centavos).

CLÁUSULA SEXTA – DA ALTERAÇÃO DO PREÇO PRATICADO NO MERCADO E DO REEQUILÍBRIO DA EQUAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- 6.1 Quando, por motivo superveniente, o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado pelo
- mercado, o órgão gerenciador deverá:
- a)Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b)Frustrada a negociação, liberar o fornecedor do compromisso assumido;
- c)Convocar os demais fornecedores para conceder igual oportunidade de negociação.
- 6.2 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante oferta de justificativas comprovadas, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- a)Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação de sanção administrativa, desde que as justificativas sejam motivadamente aceitas e o requerimento ocorra antes da



emissão de ordem de serviço;

- b)Convocar os demais fornecedores para conceder igual oportunidade de negociação.
- §1º. Não logrando êxito nas negociações, o órgão gerenciador deve proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, rescisão do contrato e à adoção de medidas cabíveis para obtenção de contratação mais vantajosa,
- §2º. Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, será adotado o critério de revisão, como forma de restabelecer as condições originalmente pactuadas.
- §3º. A revisão poderá ocorrer a qualquer tempo da vigência da Ata, desde que a partir de 120(cento e vinte) dias de sua formalização, e desde que a parte interessada comprove a ocorrência de fato imprevisível, superveniente à formalização da proposta, que importe, diretamente, em majoração de seus encargos.
- §4º. Em caso de revisão, a alteração do preço ajustado, além de obedecer aos requisitos referidos no item anterior, deverá ocorrer de forma proporcional à modificação dos encargos, comprovada minuciosamente por meio de memória de cálculo a ser apresentada pela parte interessada.
- §5º. Dentre os fatos ensejadores da revisão, não se incluem aqueles eventos dotados de previsibilidade, cujo caráter possibilite à parte interessada a sua aferição ao tempo da formulação/aceitação da proposta, bem como aqueles decorrentes exclusivamente da variação inflacionária, uma vez que inseridos, estes últimos, na hipótese de reajustamento, modalidade que não será admitida neste registro de preços, posto que a sua vigência não supera o prazo de um ano.
- 6.3 Não será concedida a revisão quando:
- a) Ausente a elevação de encargos alegada pela parte interessada;
- b)O evento imputado como causa de desequilíbrio houver ocorrido antes da formulação da proposta definitiva ou após a finalização da vigência da Ata;
- c)Ausente o nexo de causalidade entre o evento ocorrido e a majoração dos encargos atribuídos à parte interessada;
- d)A parte interessada houver incorrido em culpa pela majoração de seus próprios encargos, incluindo-se, nesse âmbito, a previsibilidade da ocorrência do evento. Em todo o caso, a revisão será efetuada por meio de aditamento contratual, precedida de análise pela Prefeitura Municipal de Capanema, e não poderá exceder o preço praticado no mercado.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. A Contratante pagará à Contratada pelos produtos; adquiridos, até o trigésimo dia útil após a apresentação, junto a Secretaria Municipal requisitante, da Nota Fiscal/Fatura correspondente, devidamente aceita pelo Contratante, vedada a antecipação.



- §1º. O pagamento far-se-á por meio de transferência bancária na conta corrente da contratada.
- §2º. Incumbirá à Contratada a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso da fatura devida, a ser revisto e aprovado pela Contratante, juntando-se o cálculo da fatura.
- §3º. A liquidação das despesas obedecerá rigorosamente o estabelecido na Lei nº 4.320/64 e alterações posteriores;
- §4º. Se houver alguma incorreção na Nota Fiscal/Fatura, a mesma será devolvida à Contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação na nova Nota Fiscal/Fatura, sem qualquer ônus ou correção a ser paga pela Contratante.
- §5º. A Nota Fiscal deverá vir acompanhada da Certidão de INSS, FGTS e Trabalhista, sob pena de não recebimento.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA

8.1. O contrato vigorará a partir da data de assinatura por um período de 12(doze) meses, podendo ser prorrogado caso ocorra necessidade e interesse público.

CLÁUSULA NONA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 9.1. A despesa decorrente da contratação do objeto deste contrato correrá por conta dos recursos consignados à CONTRATANTE no Orçamento Municipal, para Exercício de 2021:
- 0901-Secretaria Municipal de Educação
- 12.361.0019.2.069-Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE-Ensino Fund.
- 12.361.0019.2.073-Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE-Ensino Médio
- 12.361.0019.2.077-Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE-Pré Escola
- 12.361.0019.2.078-Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE-Creches
- 12.361.0019.2.079-Programa Nacional de Alimentação Escolar-PNAE-EJA
- 12.361.0019.2.081-Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE-AEE
- 12.361.0019.2.071-Programa Estadual de Alimentação Escolar PEAE-Estado
- 3.3.90.30.00-Material de Consumo.

Parágrafo Único – DA NOTA DE EMPENHO: Será emitida Nota de Empenho Estimativo à conta da dotação orçamentária específica para atender às despesas inerentes à execução deste Contrato, durante o Exercício corrente.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. No caso de atraso ou inexecução do objeto do presente contrato serão aplicadas a Contratada sanções administrativas.



- I O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o licitante contratado à aplicação de multa de mora.
- §1º. Fixa-se a multa de mora em 0,3 % (três décimos por cento) por dia de atraso, a incidir sobre o valor total reajustado do contrato, ou sobre o saldo reajustado não atendido, caso o contrato encontre-se parcialmente executado;
- §2º.Os dias de atraso serão contabilizados em conformidade com o cronograma de execução do objeto;
- §3º. A aplicação da multa de mora não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas no edital nº xx/2021 e na Lei Federal nº. 8.666/93;
- II A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a aplicação das seguintes sanções ao licitante contratado:
- a)Advertência;
- b)Multa compensatória por perdas e danos, no montante de 10% (dez por cento) sobre o saldo contratual reajustado não executado pelo particular;
- c)Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública Municipal, Direta ou Indireta, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- d)Impedimento para licitar e contratar com a Administração Pública Municipal, Direta ou Indireta, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, especificamente nas hipóteses em que o licitante, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
- e)Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, em toda a Federação, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea "c".
- § 1º. As sanções previstas nas alíneas "a", "c"; "d" e "e" deste item, não são cumulativas entre si, mas poderão ser aplicadas juntamente com a multa compensatória por perdas e danos (alínea "b").
- § 2º. Quando imposta uma das sanções previstas nas alíneas "c", "d" e "e", a autoridade competente submeterá sua decisão ao Secretário Municipal, a fim de que, se confirmada, tenha efeito perante a Administração Pública Municipal.
- § 3º. Caso as sanções referidas no parágrafo anterior não sejam confirmadas pela Secretaria Municipal, competirá ao órgão promotor do certame, por intermédio de sua autoridade



competente, decidir sobre a aplicação ou não das demais modalidades sancionatórias.

- III— As sanções administrativas somente serão aplicadas mediante regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório, observando-se as seguintes regras:
- a)Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, o órgão promotor do certame deverá notificar
- o licitante contratado, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia;
- b)A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, indicando, no mínimo: a conduta do licitante contratado reputada como infratora, a motivação para aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;
- c)O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, exceto na hipótese de declaração de inidoneidade, em que o prazo será de 10 (dez) dias consecutivos, devendo, em ambos os casos, ser observada a regra do artigo 110 da Lei Federal nº. 8666/93;
- d)O licitante contratado comunicará ao órgão promotor do certame as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo licitatório e da vigência do contrato, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação;
- e)Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, o órgão promotor do certame proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais cabíveis, resguardado o direito de recurso do licitante que deverá ser exercido nos termos da Lei Federal nº. 8.666/93;
- f)O recurso administrativo a que se refere a alínea anterior será submetido à análise da ASSESSORIA JURÍDICA DO MUNICÍPIO.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DA RESCISÃO

11.1. A rescisão do contrato poderá ocorrer nas hipóteses e condições previstas nos artigos 78 e 79 da Lei nº 8.666/93, no que couberem com aplicação do art. 80 da mesma Lei, se for o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DA PUBLICAÇÃO

12.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste Contrato e de seus eventuais termos aditivos em Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA -DO FORO



13.1. Fica eleito o foro de Capanema - PA, para dirimir qualquer dúvida ou contestação oriunda direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja. E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em três vias de igual teor e forma, para igual distribuição, para que produza seus efeitos legais.

Capanema-Pa, 08 de setembro de 2021

FRANCISCO FERREIRA FREITAS NETO PREFEITO MUNICIPAL DE CAPANEMA CONTRATANTE

NORONHA E MARTINS COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA CONTRATADA