ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE CANAÃ DOS CARAJÁS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE

CONTRATO Nº 20230888

O(A) FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE, neste ato denominado CONTRATANTE, com sede na Rua Tancredo Neves S/N, inscrito no CNPJ (MF) sob o nº 11.903.351/0001-29, representado pelo(a) Sr.(a) MARCOS PAULO ARAÚJO SILVEIRA, Secretário Municipal de Saúde, portador do CPF nº 074.114.586-35, residente na Weyne Cavalcante, e de outro lado a firma EMPORIO PLAZA EIRELI., inscrita no CNPJ (MF) sob o nº CNPJ 28.595.563/0001-99, estabelecida à RUA TEOTONIO VILELA S/N QD113 LT01, CENTRO, Canaã dos Carajás-PA, CEP 68537-000, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr.(a) WILIA RODRIGUES NETO, residente na AV. WEYNE CAVALCANTE LOTE 01, CENTRO, Canaã dos Carajás-PA, CEP 68537-000, portador do(a) CPF 005.969.471-86,, têm entre si justo e avençado, e celebram o presente contrato para **aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, estado do Pará,** conforme estabelecido no Edital 082/2022, na Ata de Registro de Preços n° 20223552 e mediante as cláusulas e condições que reciprocamente estabelecem e vão a seguir mencionadas e a Proposta apresentada pela CONTRATADA, constantes do Processo licitatório nº 215/2022/FMS-CPL, sujeitando-se CONTRATANTE e CONTRATADA às normas disciplinares das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/93, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1. A CONTRATANTE contrata empresa habilitada **para aquisição de gêneros alimentícios para suprir as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde e Fundo Municipal de Saúde de Canaã dos Carajás, estado do Pará,** em conformidade com as condições estabelecidas no edital do Pregão n.º 082/2022-SRP e seus anexos, partes integrantes deste Contrato.

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
188333	BISCOITO DE QUEIJO TIPO CHIPA PARAGUAIA - 80 GR CP COMPOSIÇÃODA MASSA: OVOS, MANTEIGA, SAL, POLVILHO DOCE, QUEIJO CURADO E LEITE. Formato FERRADURA. Fabricação diária. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	3.660,00	1,460	5.343,60
188334	BROA DE FUBÁ DOCE OU SALGADA - 80 GR CP.. Produto obtido pela mistura de POLVILHO DOCE, fubá, com ovos, óleo vegetal, AÇÚCAR OU SAL, fermento químico, erva doce. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, fabricação diária, formato redondo, ocada por dentro, coloração morena amarelo ocre por cima, com trincados na massa por cima, sem furo. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	3.735,00	2,110	7.880,85
188335	Pão Hot-Dog, 50g CP. PÃO HOT DOG: Tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs,de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados. Validade de 5 dias.	UNIDADE	12.875,00	1,040	13.390,00

188336	PÃO BISNAGUINHA PCT 300G CP.. Classificação gerais: pão doce, tipo bisnaguinha composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, emulsificantes monoglicerídeos de ácidos graxos polisorbato 80, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador propionato de cálcio contém glúten. Embalagem: saco plástico de PVC atóxico, pesando 300 gramas, com validade mínima de 24 dias a contar data de entrega com data, fabricação e prazo de validade constando na embalagem.	UNIDADE	945,00	5,940	5.613,30
188337	Pão de batata de 80 gr - CP. Produto de aparência brilhante, de cor marrom na casca e cor branca na parte interna (miolo). Aroma característico de produto fermentado e de sabor adocicado. Consistência macia. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	2.250,00	0,990	2.227,50
188338	Pão de batata recheado - 100 gr CP.. com frango ou presunto, queijo, salsicha.Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento.Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	2.535,00	6,120	15.514,20
188339	Pão de Forma Integral CP.. Pão, tipo de forma integral, ingredientes farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, Isento de gordura trans. Produto de cor bege no miolo e cor marrom na casca. Aroma característico de trigo integral e leve fermentação. Sabor adocicado e levemente salgado. Consistência macia. Embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Prazo mínimo validade 7 dias a contar no ato da entrega.	PACOTE	583,00	14,160	8.255,28
188340	PÃO DE FORMA: CP.. Massa leve, macio, enriquecido com ferro e acído fólico, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias uniforme, embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada.Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 07 dias a contar no ato da entrega. unidade utilizada: PCT de 500 gr	PACOTE	888,00	13,350	11.854,80
188341	PÃO FRANCÊS: Peso 50g. CP. Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato fusiforme e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 48 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriaisanormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas. Entrega em Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho	UNIDADE	53.000,00	1,360	72.080,00

	apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
188342	PÃO MANDI - 80 gr CP. Produto obtido pela cocção,de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça, deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	1.800,00	1,680	3.024,00
188343	PÃO DE MILHO - 80 GR CP. Produto obtido pela cocção,de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, fubá de milho, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. Polvilhado farinha de milho por cima do produto. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	2.160,00	0,990	2.138,40
188344	Pão mini francês integral de 25 gramas. CP.. Produto de pigmentação marrom na casca e branca com grãos homogêneos no miolo. Aroma suave de trigo integral. Sabor característico de produto fermentado, levemente salgado. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	4.500,00	0,690	3.105,00
188345	PÃO DE QUEIJO, MINI CP.. Pão de queijo a base de leite, ovos, polvilho, óleo, queijo curado ralado, sal. Assado, pronto para servir. Cada um pesando apreoximadamente 15 gramas Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para	UNIDADE	3.700,00	0,990	3.663,00

	o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
188346	Pão sovado CP. com 100g cada, ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, fermento, manteiga. Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	2.250,00	1,530	3.442,50
188347	QUITANDAS CP. Bolachinhas, inhoque, broas, biscoito de queijo, enroladinho de queijo doce, sequilhos, palha italiana, maria mole. Média unitária 20 à 25 gr. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega. Entregues em sacos plástico resistente, sem empilhamento e separadamente cada tipo solicitado.	QUILO	70,00	35,020	2.451,40
188348	ROSCA DE CÔCO - 100 gr CP.. Assada com calda côco e leite condensado de farinha de trigo especial, boa qualidade massa macia e aerada, formato trançado, íntegrA, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária.. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados , ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais. 100g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	3.435,00	2,090	7.179,15
188349	ROSCA DE HÚNGARA - 100 gr, CP. Assada, pão macio à base de fermento seco massa doce, água creme confeiteiro pó, leite pó instantâneo, água, massa bem úmida, com calda de leite condensado e coco flocos umedecido e enrolada em filetes com formato arredondado. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados , ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 20 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	3.450,00	2,770	9.556,50
188350	Salgado frito CP CENTO - Com aproximadamente 30 gramas cada. TIPO: COXINHA FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE PRESUNTO E QUEIJO/CARNE, CROQUETE, BOLINHA DE MANDIOCA C/ CARNE, PASTELA DE CARNE/QUEIJO, ENROLADINHO DE SALSICHA, QUEIBE RECHEADO C/ QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidadesOs sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.	CENTO	800,00	67,020	53.616,00
188351	Salgado assado CP.. CENTO - Com aproximadamente 30 gramas cada. ESFIHA CARNE/FRANGO, CROISANT DE QUEIJO, EMPADA DE PALMITO/FRANGO, TROUXINHA FRANGOC/ CATUPIRY, MINI QUICHE DE QUEIJO/PALMITO, FOLHEADO FRANGO C/ QUEIJO/PALMIRO/PRESUNTO E QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades. Os sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.	CENTO	740,00	75,380	55.781,20
188352	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS CP. com no mínimo 100 gr após montado, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25	UNIDADE	2.910,00	3,800	11.058,00

	gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente em filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
188353	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FORMA INTEGRAL C com no mínimo 100 gr após montado, pão forma sem as bordas, contendo duas fatias de 25 gramas de peito de peru e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	900,00	3,800	3.420,00
188354	Torrada, pacote 1kg CP. Pão francês em fatias padronizadas, finas com espessura de um dedo, torrado com manteiga de primeira qualidade, em forno próprio. O produto não deverá apresentar partes queimadas. Acondicionados em embalagens próprias e transparente, contendo 1 kg do produto. Entrega em Embalagem Primária: 1 kg envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	PACOTE	410,00	9,990	4.095,90
188355	BOLO DIVERSOS CP com creme e frutas e com cobertura artesanal ou Marshmallow,, com côco ralado natural , confeccionado com farinha de trigo, leite, açúcar e recheado com cremes e leite condensado e frutas podendo ser abacaxi, pêssego, figo, ameixa ou frutas vermelhas, ou massa chocolate meio amargo com recheio côco natural (Prestígio), embalado em formas plásticas com tampa Transparente que visam a proteção do produto. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com codigo de barras e validade	QUILO	595,00	49,410	29.398,95
188356	BOLO SIMPLES CP massa básica para bolo de diversos sabores (banana, milho, cenoura, laranja, maracujá, chocolate, fubá, côco, limão, etc). O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Acondicionado em bandejas de aluminio, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com identificação da procedência, fabricação e validade. Formato bolo em cone, tamanho padrão rendimento médio de 12 pedaços com 80 gr, PEso médio do bolo de 1 kg.	UNIDADE	270,00	23,190	6.261,30
188357	BISCOITO DE QUEIJO TIPO CHIPA PARAGUAIA cr 80 GR COMPOSIÇÃODA MASSA: OVOS, MANTEIGA, SAL, POLVILHO DOCE, QUEIJO CURADO E LEITE. Formato FERRADURA. Fabricação diária. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	1.200,00	1,460	1.752,00
188358	BROA DE FUBÁ DOCE OU SALGADA - 80 GR CR. Produto obtido pela mistura de POLVILHO DOCE, fubá, com ovos, óleo vegetal, AÇÚCAR OU SAL, fermento químico, erva doce. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, fabricação diária, formato redondo, ocada por dentro, coloração morena amarelo ocre por cima, com trincados na massa por cima, sem furo. Entrega em	UNIDADE	1.225,00	2,110	2.584,75

	Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
188359	Pão Hot-Dog, 50g CR. PÃO HOT DOG: Tipo hot dog, peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs,de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados. Validade de 5 dias.	UNIDADE	4.125,00	1,040	4.290,00
188360	PÃO BISNAGUINHA PCT 300G CR. Classificação gerais: pão doce, tipo bisnaguinha composição mínima da massa: farinha de trigo fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, emulsificantes monoglicerídeos de ácidos graxos polisorbato 80, estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador propionato de cálcio contém glúten. Embalagem: saco plástico de PVC atóxico, pesando 300 gramas, com validade mínima de 24 dias a contar data de entrega com data, fabricação e prazo de validade constando na embalagem.	UNIDADE	295,00	5,940	1.752,30
188361	Pão de batata de 80 gr CR. Produto de aparência brilhante, de cor marrom na casca e cor branca na parte interna (miolo). Aroma característico de produto fermentado e de sabor adocicado. Consistência macia. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	750,00	0,990	742,50
188362	Pão de batata recheado - 100 gr CR. com frango ou presunto, queijo, salsicha.Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, embalados em saco plástico resistente, contendo 20 unidades, sem empilhamento.Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	825,00	6,120	5.049,00
188363	Pão de Forma Integral CR.. Pão, tipo de forma integral, ingredientes farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, Isento de gordura trans. Produto de cor bege no miolo e cor marrom na casca. Aroma característico de trigo integral e leve fermentação. Sabor adocicado e levemente salgado. Consistência macia. Embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Prazo mínimo validade 7 dias a contar no ato da entrega.	PACOTE	197,00	14,160	2.789,52
188364	PÃO DE FORMA: CR. Massa leve, macio, enriquecido com ferro e acído fólico, farinha de trigo/fermento/sal/açúcar, gordura tipo vegetal e água, com casca, fatiado, cortado em fatias uniforme, embalagem com aproximadamente 500 g com 20 fatias, fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada.Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, com odor e sabor desagradável, presença de fungos e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção. Isento de parasita, sujidades, larvas e	PACOTE	297,00	13,350	3.964,95

	material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 07 dias a contar no ato da entrega. unidade utilizada: PCT de 500 gr				
188365	PÃO FRANCÊS: Peso 50g CR... Produto obtido pela cocção, de massa preparada com farinha de trigo especial, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato fusiforme e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 48 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriaisanormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 50 gramas. Entrega em Embalagem Primária: até 50 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	17.500,00	1,360	23.800,00
188366	PÃO MANDI - 80 gr CR.. Produto obtido pela cocção,de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo - ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça, deverá ser fabricado com matérias - primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 80 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	600,00	1,680	1.008,00
188368	PÃO DE MILHO - 80 GR CR Produto obtido pela cocção,de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, fubá de milho, água gelada, sal iodado, açúcar, leite, margarina vegetal, ovos, melhorador de massas (químico) e outras substâncias permitidas por lei, desde que citadas Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo do pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares, variando do pardo ou amarelo-ocre, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. Polvilhado farinha de milho por cima do produto. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme, sem odores de fermentação e fumaça. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. A coloração deverá ser amarelo-ocre, com validade para 72 horas. Será rejeitado pão queimado e mal cozido, de características sensoriais anormais. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem	UNIDADE	700,00	0,990	693,00

	Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
188369	Pão mini francês integral de 25 gramas. CR Produto de pigmentação marrom na casca e branca com grãos homogêneos no miolo. Aroma suave de trigo integral. Sabor característico de produto fermentado, levemente salgado. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	1.500,00	0,690	1.035,00
188370	PÃO DE QUEIJO, MINI CR. . Pão de queijo a base de leite, ovos, polvilho, óleo, queijo curado ralado, sal. Assado, pronto para servir. Cada um pesando apreoximadamente 15 gramas Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	1.200,00	0,990	1.188,00
188371	Pão sovado, com 100g cada, CR ingredientes: farinha de trigo, sal, açúcar, fermento, manteiga. Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	750,00	1,530	1.147,50
188372	QUITANDAS CR. Bolachinhas, inhoque, broas, biscoito de queijo, enroladinho de queijo doce, sequilhos, palha italiana, maria mole. Média unitária 20 à 25 gr. Fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, sem bolor, produzido no mesmo dia de entrega. Entregues em sacos plástico resistente, sem empilhamento e separadamente cada tipo solicitado.	QUILO	25,00	35,020	875,50
188374	ROSCA DE CÔCO - 100 gr CR. Assada com calda côco e leite condensado de farinha de trigo especial, boa qualidade massa macia e aerada, formato trançado, íntegrA, produzida de forma artesanal e que utilizam de insumos naturais, sem aromatizantes, corantes e outros aditivos. utilizados nos industrializados, em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária.. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados , ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais. 100g cada unidade. Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	1.125,00	2,090	2.351,25
188375	ROSCA DE HÚNGARA - 100 gr, CR. Assada, pão macio à base de fermento seco massa doce, água creme confeiteiro pó, leite pó instantâneo, água, massa bem úmida, com calda de leite condensado e coco flocos umedecido e enrolada em filetes com formato arredondado. Serão rejeitados rosquinhas mal assadas, queimados, amassadas, achatados , ?embatumadas aspecto massa pesada? e de características organolépticas anormais. Cada unidade de pão deverá conter peso de 100 gramas, Entrega em Embalagem Primária: até 20 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante	UNIDADE	1.150,00	2,770	3.185,50

	maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.				
188376	Salgado frito ? CENTO CR. Com aproximadamente 30 gramas cada. TIPO: COXINHA FRANGO, BOLINHA DE QUEIJO, RISOLE PRESUNTO E QUEIJO/CARNE, CROQUETE, BOLINHA DE MANDIOCA C/ CARNE, PASTELA DE CARNE/QUEIJO, ENROLADINHO DE SALSICHA, QUEIBE RECHEADO C/ QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidadesOs sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.	CENTO	260,00	67,020	17.425,20
188377	Salgado assado ? CENTO CR. Com aproximadamente 30 gramas cada. ESFIHA CARNE/FRANGO, CROISANT DE QUEIJO, EMPADA DE PALMITO/FRANGO, TROUXINHA FRANGOC/ CATUPIRY, MINI QUICHE DE QUEIJO/PALMITO, FOLHEADO FRANGO C/ QUEIJO/PALMIRO/PRESUNTO E QUEIJO. Acondicionado em bandejas de papelão aluminizado, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega com 100 unidades. Os sabores serão definidos no momento da emissão do pedido.	CENTO	240,00	75,380	18.091,20
188378	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FRANCÊS CR. com no mínimo 100 gr após montado, contendo duas fatias de 25 gramas de presunto cozido e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente em filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	950,00	3,800	3.610,00
188379	Sanduíche natural SANDUICHE DE PÃO FORMA INTEGRAL C com no mínimo 100 gr após montado, pão forma sem as bordas, contendo duas fatias de 25 gramas de peito de peru e duas fatias de 25 gramas de queijo mussarela, creme de ricota, cenoura ralada, alface e tomate fatiado, corte na diagonal, embalado individualmente filmes de PVC para alimentos. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega Entrega em Embalagem Primária: até 30 unidades envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	UNIDADE	300,00	3,800	1.140,00
188383	Torrada, pacote 1kg CR.. Pão francês em fatias padronizadas, finas com espessura de um dedo, torrado com manteiga de primeira qualidade, em forno próprio. O produto não deverá apresentar partes queimadas. Acondicionados em embalagens próprias e transparente, contendo 1 kg do produto. Entrega em Embalagem Primária: 1 kg envoltas em saco plástico transparente resistente, atóxico, próprio para contato direto com alimentos, íntegro, de tamanho apropriado, e com data, horário do embalamento e prazo de validade constando na embalagem Embalagem secundária: Caixa plástica tipo (monobloco) vazada para o transporte de pães, garante maior estabilidade no transporte e armazenagem. Empilhamento mínimo para que não cheguem amassados.	PACOTE	140,00	9,990	1.398,60
188384	BOLO DIVERSOS- CR. com creme e frutas e com cobertura artesanal ou Marshmallow,, com côco ralado natural , confeccionado com farinha de trigo, leite, açúcar e recheado com cremes e leite condensado e frutas podendo ser abacaxi, pêssego, figo, ameixa ou frutas vermelhas, ou massa chocolate meio amargo com recheio côco natural (Prestígio), embalado em formas plásticas com tampa Transparente que visam a proteção do produto. O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com codigo de barras e validade	QUILO	180,00	49,410	8.893,80
188385	BOLO SIMPLES - CR. massa básica para bolo de diversos sabores (banana, milho, cenoura, laranja, maracujá, chocolate, fubá,	UNIDADE	90,00	23,190	2.087,10

côco, limão, etc). O fornecedor deverá garantir validade do produto, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas após a entrega. Acondicionado em bandejas de aluminio, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O peso deverá ser apresentado em forma de etiqueta com identificação da procedência, fabricação e validade. Formato bolo em cone, tamanho padrão rendimento médio de 12 pedaços com 80 gr, PEso médio do bolo de 1 kg.

VALOR GLOBAL R$ 451.205,50

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS PREÇOS

1. O valor deste Contrato é de R$ 451.205,50 (quatrocentos e cinquenta e um mil duzentos e cinco reais e cinquenta centavos).

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PERCENTUAL DE CORREÇÃO

1. Os preços praticados pelo presente instrumento são fixos e irreajustáveis, na forma do apresentado na Ata de registro de Preço que o originou, sujeitos unicamente as condições previstas na Lei federal 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA - DO AMPARO LEGAL

1. A lavratura do presente contrato decorre da realização do Pregão nº. 082/2022/CPL, realizado com fundamento na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e no Decreto Municipal n° 691/2013, e na Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

1. A execução deste contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54, da Lei nº 8.666/93 combinado com o inciso XII do artigo 55 do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

1. A vigência deste Contrato será até 30 de dezembro de 2023, contado da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante interesse das partes, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do Município, no site: www.diariomunicipal.com/famep, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

CLÁUSULA SETIMA - DOS ENCARGOS DO CONTRATANTE

1. Caberá ao CONTRATANTE:

1.1 - Permitir o acesso de funcionários da CONTRATADA nas dependências do CONTRATANTE, para a entrega das notas fiscais/faturas;

1.2 - Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao fornecimento que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA;

1.3 - Impedir que terceiros executem o fornecimento objeto deste contrato;

1.4 - Efetuar, periodicamente, pesquisa para obter tabela indicativa da média de percentual de reajuste de preços autorizada pelo Governo Federal;

1.5 - Permitir à CONTRATADA o acesso à tabela de que trata o subitem anterior;

1.6 - Efetuar o pagamento mensal devido pelo efetivo fornecimento dos produtos, desde que cumpridas todas as exigências do contrato;

1.7 - Comunicar, oficialmente, à CONTRATADA quaisquer falhas ocorridas, consideradas de natureza grave;

1.8 - Solicitar, sempre que julgar conveniente, a substituição de produtos que porventura tenha sido recusado pela FISCALIZAÇÃO;

1.9 - Denunciar a empresa revendedora dos produtos quando da suspeita de comercialização de produtos que esteja de acordo com as normas de comercialização.

CLÁUSULA OITAVA - DOS ENCARGOS DA CONTRATADA

1. Caberá à CONTRATADA o cumprimento das seguintes obrigações:

1.1 - Efetuar o fornecimento dentro das especificações e/ou condições constantes do orçamento, devidamente aprovado pela CONTRATANTE;

1.2 - Executar diretamente este contrato, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pelo CONTRATANTE;

1.3 - Ser responsável pelos danos causados diretamente à Administração do CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando do fornecimento dos produtos em apreço, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;

1.4 - Ser responsável por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do CONTRATANTE, ou bens de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento dos produtos objeto deste contrato;

1.5 - Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade do produto;

1.6 - Substituir no prazo de 24 horas, qualquer bem que o CONTRATANTE considerar que não atenda às especificações do Anexo I, do edital;

1.7 - Comunicar por escrito, ao Chefe do Departamento de compras do CONTRATANTE, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

1.8 - Observar as normas legais de segurança a que está sujeita a atividade de distribuição dos produtos; e

1.9 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste contrato.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS.

1. À CONTRATADA caberá, ainda:

1.1 - Assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes deste contrato.

2. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

1. Deverá a CONTRATADA observar, também, o seguinte:

1.1 - é expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE durante a vigência deste contrato;

1.2 - é expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração do CONTRATANTE;

1.3 - é vedada a subcontratação de outra empresa para a execução da totalidade do objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

1. Durante a vigência deste Contrato, a prestação dos serviços, será acompanhada e fiscalizada pelo Servidor **BRUNO CORRÊA DO CARMO**, inscrito no CPF sob nº 031.369.001-46, ocupante do cargo de provimento comissionado de Gestor de Setor- Nível Médio matricula nº 0100683, nomeado através da portaria nº 008/2023-GP..

2. O representante anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento dos bens e produtos mencionados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao Chefe do Departamento de Compras do CONTRATANTE, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

4. A CONTRATADA poderá manter preposto, aceito pelo CONTRATANTE, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário.

5. Além do acompanhamento e da fiscalização do fornecimento dos bens e produtos, o Chefe do Departamento de Compras do CONTRATANTE, poderá, ainda, sustar qualquer fornecimento que esteja sendo executado em desacordo com o especificado, sempre que essa medida se tornar necessária.

6. Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pelo fornecimento dos bens e produtos e atividades correlatas, O CONTRATANTE reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessas responsabilidades, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o fornecimento, diretamente ou por prepostos designados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA ATESTAÇÃO

1. A atestação das notas fiscais/faturas que comprovam o fornecimento dos bens caberá ao Chefe do Departamento de Compras do CONTRATANTE ou servidor designado para esse fim.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA DESPESA

A despesa com o fornecimento dos produtos de que trata o objeto, mediante a emissão de notas de empenho global, correrá a conta do elemento orçamentário: Exercício 2023 Atividade 1319.103021358.2.103 Manter os Serviços da Rede Hospitalar , Classificação econômica 3.3.90.30.00 Material de consumo, Subelemento 3.3.90.30.07, no valor de R$ 451.205,50, Fonte: 15001002 .

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DO PAGAMENTO

1. A CONTRATADA apresentará nota fiscal/fatura para liquidação e pagamento das despesas, efetivamente executadas, pelo CONTRATANTE, em Canaã dos Carajás - Pará, mediante pagamento via depósito bancário, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da entrega dos documentos no Setor Financeiro do CONTRATANTE.

1.1 – O preço a ser considerado para o efeito de pagamento, para cada tipo de bem, será o constante da proposta Apresentada no Pregão nº.082/2022/CPL.

2. O CONTRATANTE reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, o fornecimento dos bens não estiver de acordo com a especificação apresentada e aceita.

3. O CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos deste contrato.

4. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira ou previdenciária, sem que isso gere direito à alteração de preços ou compensação financeira por atraso de pagamento.

5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira devido pelo CONTRATANTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento da parcela, terá a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP

Onde:

EM = Encargos moratórios;

N= Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP= Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{(TX)}{365} \qquad I = \frac{(6/100)}{365} \qquad I = 0{,}00016438$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

5.1 - A compensação financeira prevista nesta Condição será incluída na fatura/nota fiscal seguinte ao da ocorrência.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

1. Este contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da Administração do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas adequadas a este contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO AUMENTO OU SUPRESSÃO

1. No interesse da Administração do CONTRATANTE, o valor inicial atualizado deste contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no artigo 65, parágrafos 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

1.1 - A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições.

CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA - DAS PENALIDADES

1. A CONTRATADA está sujeita à multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) sobre o valor total deste contrato por dia e por descumprimento de obrigações fixadas no Edital. A multa tem de ser recolhida pela CONTRATADA no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da comunicação.

2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração do CONTRATANTE ou Administração Pública poderá garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

2.1 - Advertência;

2.2 - Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto contratado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial;

2.3 - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do CONTRATANTE, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

3. Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a

CONTRATADA que:

3.1 - Ensejar o retardamento da execução do objeto deste contrato;

3.2 - Não mantiver a proposta, injustificadamente;

3.3 - Comportar-se de modo inidôneo;

3.4 - Fizer declaração falsa;

3.5 - Cometer fraude fiscal;

3.6 - Falhar ou fraudar na execução deste contrato;

3.7 – Deixar de assinar o contrato.

4. Além das penalidades citadas, a CONTRATADA ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do CONTRATANTE e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

5. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do CONTRATANTE, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas nos itens 1 a 3 desta Cláusula.

6. As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, poderá ser aplicado à CONTRATADA juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA RESCISÃO

1. A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

2. A rescisão deste contrato poderá ser:

2.1 - Determinada por ato unilateral e escrita da Administração do CONTRATANTE, nos casos

enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada;

2.2 - Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração do CONTRATANTE;

2.3 - Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

3. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

3.1 - Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DECIMA NONA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA DA CONTRATADA

1. Este contrato fica vinculado aos termos do Pregão nº. 082/2022-SRP, cuja realização decorre da autorização do Senhor Autoridade superior do CONTRATANTE constante do processo nº. 215/2022/FMS-CPL, e a Proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO

1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro da Cidade de Canaã dos Carajás - Pará, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d", da Constituição Federal.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das partes, CONTRATANTE e CONTRATADA, e pelas testemunhas abaixo.

Canaã dos Carajás - Pará, em 21 de junho de 2023.

MARCOS PAULO ARAUJO SILVEIRA:07411458635
Assinado de forma digital por MARCOS PAULO ARAUJO SILVEIRA:07411458635 Dados: 2023.06.27 10:58:08 -03'00'

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE
CNPJ(MF) 11.903.351/0001-29
CONTRATANTE

EMPORIO PLAZA EIRELI:28595563000199
Assinado de forma digital por EMPORIO PLAZA EIRELI:28595563000199 Dados: 2023.06.21 14:30:14 -03'00'

EMPORIO PLAZA EIRELI
CNPJ 28.595.563/0001-99
CONTRATADO(A)

TESTEMUNHAS:

1ª - NOME:_____ 2ª - NOME:_____