



**ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

CONTRATO Nº PE.02.18.0001/2021- 01

**TERMO DE CONTRATO
ADMINISTRATIVO, QUE ENTRE SI
CELEBRAM O MUNICÍPIO DE SÃO BRÁS
E A EMPRESA BARBOSA DUARTE E CIA
LTDA, PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS
ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR.**

CONTRATANTE: O MUNICÍPIO DE SÃO BRAS/AL, inscrito no CNPJ 12.207.437/0001-80, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **KLINGER QUIRINO SANTOS**, brasileiro, casado, inscrito no CPF Nº. 044.855.574-30, portador do RG Nº. 30573564 SSP/SE, residente e domiciliado na Praça Monsenhor Fernando Santana, 03, Centro, neste Município;

CONTRATADA: A empresa **BARBOSA DUARTE E CIA LTDA**, inscrita no CNPJ sob o n. 40.669.166/0001-10 e estabelecida na rua do comércio nº 02, representada pelo seu Sócio/Administrador, Sr. **Paulo Barbosa Duarte**, inscrito no CPF sob o n. 057.512.654-08, de acordo com a representação legal que lhe é outorgada por contrato social/estatuto social.

INTERVENIENTE: Fundo Municipal de Educação, situado a rua do comércio nº 02, bairro Centro, neste Município, neste ato representado pelo(a) Secretário(a) Cristiano Santos Limeira, portador(a) do CPF nº 021.760.964-36 e Cédula de Identidade nº 3.201.572-0 SSP/SE;

Os **CONTRATANTES** celebram, por força do presente instrumento, **CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESOLAR**, o qual se regerá pelas disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e do Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019, e, demais normas legais aplicáveis, mediante as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem como objeto a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, conforme especificações e quantidades discriminadas no seu **Anexo I – Termo de Referência** do Edital do Pregão Eletrônico n.º 04/2021.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA FORMA DE ENTREGA

2.1. A CONTRATADA deverá entregar os produtos no prazo máximo de **03 (TRÊS) DIAS**, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, acompanhada da Nota de Empenho, considerando o horário de expediente do órgão.

2.1.1. A entrega dos produtos apenas poderá ser paralisada no caso de insuficiência financeira ou de comprovado motivo de ordem técnica, justificados em despacho circunstanciado do ordenador de despesas, mediante a expedição e o recebimento de Ordem de Paralisação de Fornecimento.

2.1.2 Os produtos solicitados deverão ser entregues de segunda a sexta-feira, exceto feriados, no horário das 08:00h às 11h:30min e das 14:00h às 16h:30min no



**ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

ALMOXARIFADO CENTRAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS, à Rua do Comércio nº 02, bairro Centro, podendo ser entregue em local diferente desde que seja anteriormente combinado e informado junto a Ordem de Fornecimento.

2.2. O recebimento do objeto licitado dar-se-á nos termos do art. 73, inciso II e seus parágrafos, da Lei nº 8.666/93, compreendendo duas etapas distintas:

2.2.1. O recebimento provisório, no ato da entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes do **Anexo I – Termo de Referência** do Edital do Pregão Eletrônico nº 004/2021 e da proposta da Contratada.

2.2.2. O recebimento definitivo, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização deste contrato, mediante termo circunstanciado, podendo ser lavrado no verso da Nota Fiscal representativa da entrega dos produtos ou em documento específico, no prazo de até 01 (um) dia útil, contados do recebimento provisório, e consistirá na verificação da conformidade com as especificações constantes do **Anexo I – Termo de Referência** do Edital do Pregão Eletrônico nº 004/2021 e da proposta da Contratada.

2.3. A critério exclusivo do CONTRATANTE, poderão ser realizados ensaios, testes e demais provas acerca dos produtos entregues, de forma a lhes verificar a sua perfeita qualidade, conforme especificações discriminadas no **Anexo I – Termo de Referência** do Edital do Pregão Eletrônico nº 004/2021.

2.3.1. Os ensaios, testes e demais provas exigidos por normas técnicas oficiais para a boa execução do contrato correrão por conta da CONTRATADA.

2.4. Caso insatisfatório a qualidade dos produtos, lavrar-se-á um Termo de Recusa e Devolução, no qual se consignarão vícios, defeitos ou incorreções existentes, resultante da desconformidade com as especificações discriminadas no **Anexo I – Termo de Referência** do Edital do Pregão Eletrônico nº 004/2021. Nessa hipótese, todo o objeto deste contrato será rejeitado.

2.5. A CONTRATADA está obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, após o que se realizará novamente a verificação da sua boa qualidade.

2.5.1. Caso as providências previstas no subitem anterior não ocorram no prazo previsto ou os produtos sejam novamente recusados, estará a CONTRATADA incorrendo em atraso na execução, ficando sobrestado o pagamento até a realização das correções necessárias, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

2.5.2. Na impossibilidade da adoção das providências previstas no subitem 2.5, o valor respectivo será descontado da importância devida à CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

2.6. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil da CONTRATADA pelos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e solidez dos produtos entregues, nem a ético-profissional pela perfeita execução deste contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR DO CONTRATO

3.1. O valor global deste contrato é de **R\$ 254.012,40** (duzentos e cinquenta e quatro mil, doze reais e quarenta centavos).

3.2. Os valores unitários dos produtos contratados são os constantes da tabela abaixo:



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

Item	Descrição do Item	Marca	Unidade	Quant.	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ: é a porção em pó proveniente da mistura de cacau em pó, açúcar, maltodextrina, sal, aromatizante e estabilizante lecitina de soja. Sua fórmula deve apresentar a informação nutricional em sua embalagem contendo informações quanto ao valor calórico, carboidrato e sódio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência: pó fino, homogêneo cor: marrom odor: característico sabor: próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Umidade: máximo de...3,0% em peso (crítico) Lipídios: máximo de...2,0% em peso (crítico)</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Coliformes a 45°C/g = 5×10^3 Salmonellasp/25g = ausência</p> <p>Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, larvas e parasitas: ausência.</p> <p>Pesquisa de elementos histológicos: deverá apresentar elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto (crítico). Não deverá apresentar elementos histológicos de soja (Glycine soja), farinhas e vegetais estranhos ao produto (que não fazem parte da relação de ingredientes).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Sua validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua entrega.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução n 259 de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento</p>	Maratá	Embalagem primária em lata ou plástico lacrado. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. De 400g	6.250 pte	2,85	17.812,50

Ran
AD

Ran



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Caso apresente Glúten em sua composição deverá apresentar descrito no rótulo. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
3	ARROZ BENEFICIADO 1kg: subgrupo polido, classe agulha. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM: O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Tia Graça	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a dano durante o transporte e armazenamento.	4.000	4,02	16.080,00
4	ARROZ PARBOILIZADO 1kg: grupo beneficiado, tipo 1, no mínimo 80% de peso de grão inteiros, isento de sujidades, fungos ou parasitas, livre de umidade, embalagem plástica atóxica, transparente. Alimento obtido de grãos sadios de arroz, que foram submetidos ao polimento adequado. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.	Kiarroz	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a dano durante o transporte e	6.380	3,75	23.925,00



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	<p>ROTULAGEM Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		armazenamento.			
5	<p>AVEIA EM FLOCOS: embalagem com 500g, isento de mofo, livre de parasitas e substância nocivas, prazo mínimo de validade de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Quaker	Embalagem original de fábrica. De 500g.	1.150	3,25	3.737,50
6	<p>BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO: mistura para preparo de bebida láctea, enriquecido com vitaminas, ferro e zinco.</p>	Qualimix	Embalagem de 1kg.	1.600	4,57	7.312,00
9	<p>COLORÍFICO: em pó fino, homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, com informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.</p>	Maratá	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 100g.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: plástico resistente.</p>	800	0,91	728,00
10	<p>CORTE DE CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª CONGELADA – TIPO COXÃO MOLE: é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça traseira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Cor – vermelha Odor – próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência Tecido inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência Amônia: negativo Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Rancidez: negativa Nitrato: ausência</p>	Fort Boi	Embalada em filme de polietileno de alta densidade com peso de 500g.	4.000	7,70	30.800,00



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	<p>Nitrito: ausência Bissulfito: negativo Capa de gordura, g% - de 12 a 16 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Estaf. Coag. Positiva/g = 3X10³ Salmonella p/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>					
12	<p>CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO: parte da ave abatida (peito de frango) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio</p>	Languiru	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.</p>	2.500 kg	8,09	20.225.00



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	<p>Sabor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90</p> <p>pH: 6 a 7</p> <p>Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo</p> <p>Formol: negativo</p> <p>Rancidez: negativo</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45°C/g = 104</p> <p>Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data da entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.</p>					
13	<p>EXTRATO DE TOMATE:</p> <p>produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0g de gorduras totais e 0g de gordura trans; mínimo de 0,8g de fibra alimentar.</p>	Quero	Embalagem original de fábrica em tetrapack. De 350g.	1.455	1,42	2.066,10
14	<p>FARINHA DE MILHO FLOCADA – 500g: alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido</p>	Maratá	EMBALAGEM: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na	5.600	1,00	5.600,00



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	<p>fólico. O produto não contém glúten.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – próprio</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA (porção de 50g)</p> <p>Valor calórico: de 160 a 190 kcal Carboidratos: 38 a 45g Proteínas: 3 a 8g Gorduras totais: 0,3 a 0,8g Ferro: mínimo de 1,2mg Ácido fólico: máximo de 75mcg</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>B. Cereus/g – 3x10³ Coliformes a 45°C/g – 10² Salmonellasp/25g – ausência</p> <p>Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, larvas e parasitos: ausência Fragmento de insetos: máximo 30/100g</p> <p>Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		horizontal, com peso líquido de 500g.			
15	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: alimento obtido de grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – grãos</p>	Mui Nobre	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</p> <p>Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado com peso líquido de 1kg.</p>	2.910	6,00	17.460,00



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	<p>Cor – característica da espécie Odor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Classe diferente da declarada: ausência Umidade: máximo 14% Impurezas e matérias estranhas: máximo 0,5% Insetos mortos: 0 a 0,10% Resíduos de pesticidas: ausência, acima dos limites toleráveis Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data da entrega.</p>		<p>SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30kg.</p>			
17	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL: instantâneo. Ingredientes: leite integral, lecitina, vitamina A e D. produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Livre de umidade e fermentação.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – pó uniforme Cor – própria (branco amarelado) Odor – próprio Sabor - próprio</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens obrigatoriamente a expressão “contém glúten”.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Itambé	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 200g.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: saco de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p>	8.000	2,55	20.400
18	<p>MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM SÊMOLA: é o produto não</p>	Brandini	<p>EMBALAGEM Saco de</p>	9.600	2,10	20.160



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

<p>fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico da farinha de trigo com sêmola/semolina de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação, Resolução RDC 344/02), água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – próprio (liso brilhante) Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA: umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 13,0%. Acidez, em mL de solução N de NaOH/100g da massa livre de recheio: máximo 5,0% Cinzas em base seca, deduzida de cloreto de sódio, em g/100g da massa livre de recheio. Em base seca: máximo 1% Peso líquido inferior ao declarado: ausência Ferro (30g): 1,2mg Ácido fólico (30g): 45mcg</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45°C/g: máximo, 5x10/g. Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g. Staphylococcus aureus: 5x102 Salmonelas sp/25g: ausência em 25/g</p> <p>Bolores e leveduras: máximo 103/g B. cereus/g: 5x102</p> <p>Seguir a Resolução nº12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega.</p>	<p>polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g.</p>				
---	---	--	--	--	--



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	<p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens obrigatoriamente a expressão "contém glúten".</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>					
20	<p>MILHO PARA MUNGUNZÁ: deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Deve obedecer ao seguinte padrão: *contagem padrão em placas: máximo, 5x10⁴/g. Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g. *Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10²/g. Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g. Salmonella: ausência em 25g.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Tio Vieira	<p>EMBALAGEM: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g.</p>	2.000	1,69	3.380,00
21	<p>ÓLEO DE SOJA: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas.</p>	Soya	Embalagem em polietileno tereftalado (PET). De 900ml.	1.890,00	7,04	13.305,60
22	<p>OVO DE GALINHA BRANCO: é o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e</p>	Luna	Caixa de papelão ondulado com	3.000 dz	4,85	14.550,00



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	<p>obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>Limpeza e integridade da casca: presença.</p> <p>Peso por unidade: mínimo 50g.</p> <p>Odor estranho quando retirado da casca: ausência</p> <p>Gema translúcida, homogênea, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo: presença.</p> <p>Embrião, sangue e veias: ausência.</p> <p>Clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com calazas intactas: presença.</p> <p>Peso líquido inferior ao declarado: ausência.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Salmonellasp/25g – ausente.</p> <p>Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		até 30 dúzias separadas por placas com 30 unidades, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.			
23	<p>PÃO MASSA FINA – TIPO HOT DOG: é o alimento obtido por processamento tecnológico adequado, de massa preparada com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e</p>	União	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional.</p>	14.000 un	0,53	7.420,00



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

<p>sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, 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. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcohólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência.</p> <p>CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g Valor calórico – 250 a 350 kcal Carboidrato – 50 a 80g Proteínas – 4 a 8g Gorduras totais – 3 a 6g Ferro – mínimo de 0,80mg Ácido fólico – máximo de 150mcg</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Acidez: máxima 5% Resíduo mineral fixo (deduzido o NaCl): máximo 1,2% (base seca) Umidade: máximo 30% Proteínas na base seca: mínimo 11,4% Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência Coliformes a 45°C/g – 102 Salmonellasp/25g: ausência</p> <p>Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 10 dias, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria</p>	<p>assim como data de fabricação e validade.</p> <p>SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto.</p>				
--	---	--	--	--	--



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Nos rótulos da embalagem deverá conter obrigatoriamente a expressão "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
24	SAL: produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino – salgado próprio, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	Campeão	EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg. SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente com peso líquido de 20 a 30kg.	950 kg	0,65	617.50
25	SALSICHA: carne mecanicamente separada de aves, pele de frango, proteína texturizada de soja, xarope de glicose, lactato de sódio, água, regulador de acidez, sal, fécula de mandioca, açúcar, especiarias, polifosfato de sódio, estabilizante eritorbato de sódio, conservante isoascorbato de sódio, antioxidante, corante natural carmim de cochonilha. Deverão constar na embalagem a data de fabricação e validade, selo da indústria, identificação do produto, peso, SIF ou SIE. CARACTERÍSTICAS	Avivar	Saco de polietileno transparente reforçado, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 5kg.	3.500	7,40	25.900,00



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

	<p>ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto - próprio</p> <p>Cor - própria</p> <p>Odor - próprio</p> <p>Sabor - próprio</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>					
26	<p>TEMPERO MOÍDO TIPO COMINHO: alimento preparado com matéria-prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não conter substâncias estranhas à sua composição normal.</p> <p>Deve ser constituído pela mistura de sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo. Não contém glúten.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto - pó fino</p> <p>Cor - verde pardacento</p> <p>Cheiro - próprio</p> <p>Sabor - próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>Resíduo mineral fixo - máximo 9% p/p</p> <p>Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v - máximo 1,5% p/p</p> <p>Extrato alcóolico - mínimo 11% p/p</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45°C/g = 5x10²</p> <p>Salmonellasp/25g = ausência</p> <p>Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e</p>	Maratá	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical, com peso líquido de 100g.</p> <p>SECUNDÁRIA: caixas de papelão ondulado com peso líquido máximo de 1 a 10kg, ou fardo de polietileno reforçado e bem fechado com peso líquido entre 1 e 10 kg.</p>	765	1,12	856,80



**ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS**

	padrões microbiológicos para alimentos). PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
27	VINAGRE DE ÁLCOOL: produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais.	Camarão	Embalagem em PVC (policloreto de vinila). De 500ml.	1.270	1,32	1.676,40

3.3. O preço acordado neste contrato será fixo e irreajustável durante a vigência contratual.

CLÁUSULA QUARTA – DA DESPESA

4.1. A despesa com a aquisição de que trata o objeto deste contrato corre à conta do seguinte crédito orçamentário:

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

5.1. O prazo de vigência será a partir da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2021 ou até encerramento das aulas do ano letivo em curso.

CLÁUSULA SEXTA – DOS ENCARGOS DO CONTRATANTE

6.1. Cabe ao CONTRATANTE:

- 6.1.1. Acompanhar e fiscalizar a entrega dos produtos;
- 6.1.2. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir com a obrigação de entrega dos produtos dentro das normas do contrato;
- 6.1.3. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, nos termos deste contrato;
- 6.1.4. Aplicar à CONTRATADA as sanções cabíveis;
- 6.1.5. Documentar as ocorrências havidas na execução do contrato;
- 6.1.6. Fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA;
- 6.1.7. Prestar as informações e esclarecimentos atinentes ao objeto do Contrato que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.
- 6.1.8. Publicar os extratos do contrato e de seus aditivos, se houver, na imprensa oficial do Município.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS ENCARGOS DA CONTRATADA

Rua do Comércio, 03, Centro – CEP. 57.380-000 – São Brás – AL,
e-mail. protocolo.prefeituradesaobras@gmail.com - TEL.: 82 3555-1162 – C.N.P.J.
12.207.437/0001-80



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

- 7.1. Cabe à CONTRATADA o cumprimento das seguintes obrigações:
- 7.1.1. Entregar os produtos contratados obedecendo as especificações e as quantidades discriminadas no **Anexo I – Termo de Referência** do Edital do Pregão Eletrônico n.º 04/2021;
- 7.1.2. Oferecer os produtos contratados com garantia.
- 7.1.3. Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências do CONTRATANTE;
- 7.1.4. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou aos bens do CONTRATANTE, ou ainda a terceiros, durante a execução deste contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento feito pelo CONTRATANTE;
- 7.1.5. Comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados;
- 7.1.6. Manter, durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 7.1.7. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração cometida por seus empregados quando da execução do objeto contratado;
- 7.1.8. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos recusados pelo CONTRATANTE, sem que caiba qualquer acréscimo no preço contratado;
- 7.1.9. Realizar, sob suas expensas, a entrega do objeto deste Contrato, nos prazos fixados na Cláusula Segunda;
- 7.1.10. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar do término do prazo de entrega dos produtos, os motivos que impossibilitaram o cumprimento dos prazos previstos neste Contrato.
- 7.1.11. Manter preposto, aceito pela CONTRATANTE, durante o período de vigência deste contrato, para representá-la sempre que for necessário.
- 7.2. À CONTRATADA cabe assumir a responsabilidade por:
- 7.2.1. Em relação aos seus funcionários, que não manterão nenhum vínculo empregatício com o CONTRATANTE, por todas as despesas decorrentes da execução do contrato e por outras correlatas, tais como salários, seguros de acidentes, tributos, inclusive encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, indenizações, vale-refeição, vales-transportes e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Poder Público;
- 7.2.2. Todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionada à execução deste contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- 7.2.3. Encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação.
- 7.3. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos no subitem anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao CONTRATANTE, nem pode onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CONTRATANTE.
- 7.4. São expressamente vedadas à CONTRATADA:
- 7.4.1. A contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

durante a vigência deste contrato;

7.4.2. A veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração do CONTRATANTE;

7.4.3. A subcontratação total ou parcial de outra empresa para a execução do objeto deste contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

8.1. Durante a vigência deste contrato, a execução do objeto é acompanhada e fiscalizada pelo Sr. **JOSÉ ANEILSON FERREIRA SANTOS**, CPF Nº 653.555.805-30, designado Gestor.

8.2. O gestor deste contrato terá, entre outras, as seguintes atribuições: expedir Ordens de Fornecimento; proceder ao acompanhamento técnico da entrega dos objetos; fiscalizar a execução do contrato quanto à qualidade desejada; comunicar à CONTRATADA o descumprimento do contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento; solicitar ao CONTRATANTE a aplicação de penalidades por descumprimento de cláusula contratual; fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitado, desde que atendidas às obrigações contratuais; atestar as notas fiscais para efeito de pagamentos; recusar os objetos cuja entrega não se verifique perfeita, visto em desacordo com especificações discriminadas no Termo de Referência e solicitar sua reparação, correção, remoção ou substituição, no total ou em parte; solicitar à CONTRATADA e a seu preposto todas as providências necessárias à boa execução do contrato.

CLÁUSULA NONA – DA LIQUIDAÇÃO E DO PAGAMENTO

9.1. A CONTRATADA deve apresentar, após a entrega dos produtos, nota fiscal em 2 (duas) vias, emitidas e entregues ao setor responsável pela fiscalização do contrato, para fins de liquidação e pagamento, acompanhada da comprovação de regularidade junto à Seguridade Social, ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e às Fazendas Federal, Estadual e Municipal de seu domicílio ou sede, além de certidão negativa de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

9.2. O pagamento será efetuado pelo CONTRATANTE, até **30 (trinta) dias** após o recebimento da Nota Fiscal e/ou Fatura enviada pela Contratada, mediante ordem bancária creditada em conta corrente do FORNECEDOR.

9.3. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

9.3.1. Recebimento definitivo dos produtos de conformidade com o disposto na Cláusula Segunda;

9.3.2. Apresentação da documentação discriminada no item 9.1 desta cláusula.

9.4. Havendo suspensão de pagamentos na forma do subitem anterior, a CONTRATADA será notificada do descumprimento do ajuste para, no prazo de 10 (dez) dias, efetuar a regularização necessária, sob pena de aplicação de penalidade e rescisão contratual, esta na forma da Cláusula Doze, subitem 12.2.1., em razão do não cumprimento da Cláusula Sétima, subitem 7.1.6., deste contrato.

9.4.1. Ultrapassando o prazo acima referido, sem prejuízo da penalidade e da rescisão do contrato, o pagamento deverá ser liberado.

9.5. O CONTRATANTE pode deduzir de importâncias devidas à CONTRATADA os



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

valores correspondentes a multas ou indenizações por ela devidas.

9.6. Citado para se defender em processo judicial de terceiros, de natureza civil ou trabalhista, inclusive, mas não exclusivamente de empregado ou ex-empregado da CONTRATADA, o CONTRATANTE fará o cálculo dos direitos pleiteados e, após dele notificar a CONTRATADA, reterá o correspondente valor para fazer frente a eventual condenação, deduzindo-o de importâncias devidas à CONTRATADA.

9.6.1. O valor será restituído à CONTRATADA somente após a prova cabal do acerto definitivo entre a CONTRATADA e o terceiro litigante, quando restar demonstrada a inexistência de qualquer risco de condenação para o CONTRATANTE.

9.6.2. A CONTRATADA se obriga a exibir ao CONTRATANTE, sempre que solicitada, os documentos comprobatórios do efetivo cumprimento das obrigações referentes ao processo judicial mencionado neste item.

9.6.3. O valor a que faz referência este item não renderá juros ou correção monetária, o qual poderá ser substituído, a pedido da CONTRATADA, por outra modalidade de garantia que, a critério do CONTRATANTE, for considerada idônea.

9.7 Havendo atraso nos pagamentos por parte do Contratante, sobre a quantia devida incidirá correção monetária nos termos da lei, calculados “pro rata tempore” em relação ao atraso verificado.

CLÁUSULA DEZ – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

10.1. Este contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei n. 8.666/93, desde que haja interesse do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas.

CLÁUSULA ONZE – DAS SANÇÕES

11.1. A CONTRATADA que, por qualquer forma, não cumprir as normas do contrato celebrado está sujeita às seguintes sanções, assegurados o contraditório e ampla defesa:

11.1.1. Advertência formal;

11.1.2. Multa de 0,3% (três décimos percentuais);

11.1.3. Multa de 0,5% (cinco décimos percentuais);

11.1.4. Multa de até 5% (cinco por cento);

11.1.5. suspensão temporária, pelo período de até 02 (dois) anos, de participação em licitação e contratação com este Município;

11.1.6. declaração de inidoneidade, que o impede de participar de licitações, bem como de contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos.

11.2. As sanções previstas nos subitens 11.1.1., 11.1.5. e 11.1.6. deste contrato poderão ser aplicadas juntamente com a sanção de multa.

11.3. A advertência consiste em repreensão por escrito imposta pelo não cumprimento das normas do contrato celebrado.

11.4. Especificamente quanto às hipóteses descritas abaixo, a futura contratada estará sujeita às seguintes sanções, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem:

11.4.1. Falhas ou irregularidades que não acarretem prejuízos à Administração, consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida: aplicação da sanção prevista no subitem 11.1.1.;

11.4.2. Reincidência em falhas ou irregularidades já punidas com advertência formal: aplicação da sanção prevista no subitem 11.1.4., por ocorrência;



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

11.4.3. Por dia de atraso quanto ao prazo de início do fornecimento, aplicação da sanção prevista no subitem 11.1.2., até o máximo de 10% (dez por cento) do valor total do Contrato;

11.4.4. Por dia de interrupção do fornecimento sem justa causa e prévia comunicação a esta Prefeitura: aplicação da sanção prevista no subitem 11.1.3., até o limite de 20% (vinte por cento) do valor mensal do Contrato, por ocorrência;

11.4.5. Por dia de atraso quanto ao cumprimento de quaisquer dos prazos estabelecidos no instrumento de Contrato, ou decorrente de determinação exarada pela Administração, excetuando-se a hipótese prevista no subitem 11.4.3.: aplicação da sanção prevista no subitem 11.1.3., até o limite de 10% (dez por cento) do valor mensal do Contrato, por ocorrência.

11.5. Na ocorrência de falhas ou irregularidades diferentes daquelas indicadas no item anterior, a Administração poderá aplicar à futura contratada quaisquer das sanções listadas no item 11.1, consideradas a natureza e a gravidade da infração cometida e sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que seus atos ensejarem.

11.6. A critério desta Prefeitura e nos termos do art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/93, as sanções previstas nos subitens 11.1.5. e 11.1.6. poderá ser aplicada cumulativamente com quaisquer das multas previstas nos subitens 11.1.2 a 11.1.4.

11.7. As multas previstas nesta cláusula, caso sejam aplicadas, serão descontadas por ocasião de pagamentos futuros ou serão pagas por meio de Documento de Arrecadação Municipal (DAM) pela futura contratada no prazo que o despacho de sua aplicação determinar.

11.8. As sanções fixadas nesta Cláusula serão aplicadas nos autos do processo de gestão do contrato, no qual será assegurado à futura contratada o contraditório e a ampla defesa.

11.9. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos produtos, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.

11.10. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso injustificado na entrega dos produtos, a Nota de Empenho ou contrato deverá ser cancelada ou rescindido, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa.

11.11. A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:

11.11.1. Por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo da Advertência, a CONTRATADA permanecer inadimplente;

11.11.2. Por até 12 (doze) meses, quando a CONTRATADA falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal; e

11.11.3. Por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a CONTRATADA:

11.11.3.1. Praticar atos ilegais ou imorais visando frustrar os objetivos da contratação; ou

11.11.3.2. For multada, e não efetuar o pagamento.

11.12. O prazo previsto no item 11.11.3. poderá ser aumentado até 5 (cinco) anos.

11.13. O descredenciamento ou a proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores são sanções administrativas acessórias à aplicação de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar, sendo aplicadas por igual período.

11.13.1. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar será aplicada à vista dos



ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

motivos informados na instrução processual, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

11.13.2. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.

CLÁUSULA DOZE – DA RESCISÃO

12.1. A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

12.2. A rescisão deste contrato pode ser:

12.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;

12.2.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE;

12.2.3. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

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

12.4. Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

12.5. A CONTRATADA reconhece todos os direitos do CONTRATANTE em caso de eventual rescisão contratual.

CLÁUSULA TREZE – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E DA VINCULAÇÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – ARP E À PROPOSTA

13.1. O presente contrato fundamenta-se:

13.1.1. Na Lei Federal nº 8.666/1993;

13.1.2. Na Lei Federal nº 10.520/2002;

13.1.3. No Decreto Federal nº 10.024 de 20 de setembro de 2019;

13.2. O presente contrato vincula-se aos termos do Processo Administrativo nº 004/2021, especialmente à proposta do licitante, a qual fora consolidada em decorrência do Pregão Eletrônico n.º 004/2021.

CLÁUSULA QUATORZE – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Qualquer omissão ou tolerância de uma das partes, no exigir o estrito cumprimento dos termos e condições deste contrato ou ao exercer qualquer prerrogativa dele decorrente, não constituirá renovação ou renúncia e nem afetará o direito das partes de exercê-lo a qualquer tempo.

CLÁUSULA QUINZE – DO FORO

15.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro da Comarca de Porto Real do Colégio/AL, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja.




ESTADO DE ALAGOAS
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS

Para firmeza e validade do que foi pactuado, lavra-se o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, CONTRATANTE e CONTRATADA.

São Brás - Alagoas, 12 de abril de 2021.

MUNICÍPIO DE SÃO BRÁS

Contratante
Klinger Quirino
Prefeito


Klinger Quirino Santos
Prefeito Municipal


FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO BRÁS

Interveniente
Cristiano Santos Limeira
Secretário


EMPRESA: BARBOSA DUARTE E CIA LTDA

Contratada
Representante legal: Paulo Barbosa Duarte
Instrumento de outorga de poderes: contrato social

Testemunhas:

 Avelino do Nascimento 827-332.444-34

 Aécio Roney Cruz 030.615.925-20