ESTADO DE SERGIPE
MUNICÍPIO DE CAPELA
SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2021

Termo de Contrato

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº 42/2021, QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICÍPIO DE CAPELA E A EMPRESA PROJETT SOLUCOES EM SERVICOS E ALIMENTOS EIRELI

Pelo presente instrumento de Termo de Contrato, de um lado o Município de Capela, pessoa jurídica de direito público, representado neste ato pela Prefeita Municipal a Sra.**SILVANY YANINA MAMLAK**, portador da Cédula de Identidade n.º.**2.364.789-2 SSP/SE** e inscrito no CPF sob o n.º .**934.705415-.15**, residente nesta cidade e a empresa **PROJETT SOLUCOES EM SERVICOS E ALIMENTOS EIRELI**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o n° **23.660.743/0001-93**, com sede à **AV K n° 490, CONJ MARCOS FREIRE III,** na Cidade de **NOSSA SENHORA DO SOCORRO**, Estado de **SERGIPE** neste ato representada pelo(a) seu(ua) Sócio(a) Administrador(a), o(a) Sr(a) **BRUNA MARQUES ROCHA SILVA**, portador(a) da Cédula de Identidade n.º **3.408.464-9SSP/SE** e inscrito(a) no CPF sob o n°. **071.083.685-60**,doravante denominada CONTRATADA, e em observânciaàs disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 que é subsidiada pela Lei n° 8.666, de 21 de Junho de 1993 atualizada, observada a Lei Complementar n° 123, de 14 de dezembro de 2006, Decreto Municipal 304, de 06 de julho de 2020, Lei 553 de 18 de outubro 2019 e subsidiariamente o Federal 3.555, de 08 de agosto de 2000, que regulamenta o tratamento favorecido a micro e EPP , e em conformidade com às disposições a seguir, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n° /2020, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1 O objeto do presente Termo de Contrato é **aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados a Merenda Escolar dos Alunos Atendidos na Rede Municipal de Ensino, Alimentação das Crianças Atendidas pelas Creches Municipais e demais Programas Federais, conforme especificações, quantitativos, exigências e detalhamentos constantes no Anexo I do Edital.**

1.1. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e àproposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.2. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VL UNITÁRIO	VALOR

8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA OU MAISENA SEM LACTOSE, 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio), sal, metabissulfito de sódio, aroma artificial de baunilha, proteinase, vitaminas (b1, b2, b6 e pp). Sem colesterol, sem lactose e sem proteina do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. Deverá conter no rotulo ou impresso na embalagem os dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de 6 meses.	3 DE MAIO	PCT C/400G	200	R$2,90	R$580,00
10	Biscoito salgado, tipo cream cracker integral sem lactose. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, água, gordura vegetal hidrogenada zero trans, açúcar invertido, açúcar, sal, estabilizante lecitina de soja, fibra, fermento biológico, fermentos químicos (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio), proteinase, metabissulfito de sódio. Sem colesterol, sem lactose e sem proteína do leite. Isento de produtos de origem animal. Contém glúten. Alérgicos: contém trigo. Pode conter derivados de cevada, aveia, soja e centeio. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente, com procedência, registro e informação nutricional no rótulo O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade.	FABISE	PCT C/400G	200	R$3,71	R$742,00
17	CARNE BOVINA MOÍDA magra de 1ª, congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 18% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de apo nevroses, com registrò no SIF, SIE ou SIM - embalagem 500g ou 1kg. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	MASTERBOI	KG	5.244,00	R$11,96	R$62.718,24
18	CARNE BOVINA MÚSCULO, peça inteira, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; pesando entre 5 Kg a 10 Kg; embalagem primária a vácuo em plástico transparente,	MASTERBOI	KG	2.563,50	R$24,84	R$63.677,34

	contendo todas as informações do produto como corte, procedência (frigorífico fornecedor); embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo coma legislação vigente número do lote, data de produção e a data de validade. Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF, SIE ou SIM e ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
19	CARNE BOVINA PATINHO; peça inteira; congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; pesando entre 5kg a 10kgs; embalagem primária a vácuo em plástico transparente, contendo todas as informações do produto como corte, procedência (frigorífico fornecedor); embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente número do lote, data de produção e a data de validade. O produto deverá conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF, SIE ou SIM, devendo ser MASTERBOI MASTERBOI R$ 26,95 R$ 177.587,03 transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	MASTERBOI	KG	6.589,50	R$26,95	R$177.587,03
21	Produto obtido pela moagem de semente de aveia beneficiada, devendo apresentar o aspecto fino. Os flocos de aveia devem ser fabricados c/ produto de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os flocos de aveia que apresentem odor oxidado e/ou mofo. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. As embalagens devem ter capacidade de 170g, acondicionada em sacos plásticos apropriados, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, reembalado em caixa de papel vedada c/ prazo de validade mínima de 6 meses da data de entrega. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução n° 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). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	YOKI	UND C/170G	4.750,00	R$1,90	R$9.025,00
25	FRANGO CONGELADO, FILÉ DE PEITO, sem osso, sem pele e sem tempero – características: os filés devem ser congelados individualmente a carne do frango não deverá ter pele, nem ossos (mesmo que pequenos) e não poderá ser temperada. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e	FRIATO	KG	5.383,50	R$7,93	R$42.691,16

	sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. com teor máximo de 5% de gordura em cada Kg. Embalagem: Em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com peso de 01 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar congelada e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 11 (onze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. Quanto a 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), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
27	FRANGO COXA E SOBRECOXA Congelado com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em saco de polietileno transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo pacotes de 1 kg, acondicionados em caixas lacradas com 10kg. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	AVE NOVA	KG	6.819,00	R$6,04	R$41.186,76
28	FARINHA DE AVEIA, sem glúten. Aveia processada, especial para mingau. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs, limpas e isentas de matérias terrosas e parasitos. Não deverão estar úmidas ou rançosas. Ingredientes: farinha de aveia. Sem glúten. Embalagem primária plástica e secundária caixa de papelão, peso 170 g. Embalagens íntegras. Validade mínima de 6 meses na data da entrega.	YOKI	UND C/170G	100,00	R$2,35	R$235,00
34	Consiste em macarrão curto c/ ovos tipo ave-maria, conchinha ou padre-nosso p/ sopa submetido a processo de secagem. O	MASSA BAHIA	PCT/500G	5.970,00	R$3,00	R$17.910,00

	produto deverá ser constituído de sêmola 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), corantes naturais de Urucum e Cúrcuma. Contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade e condições de armazenamento. Aspecto – próprio (liso brilhante), Cor – própria, Cheiro – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500 gramas a 01 Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente hermeticamente fechado ou fechado com fita adesiva plastificada ou caixa de papelão ondulada reforçada, de modo a garantir resistências a danos durante o transporte e armazenamento, com peso líquido de 10 a 20 kg. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 01 ano, a partir da data de fabricação. Quanto a 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). Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: contém glúten. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					
38	OVO BRANCO OU VERMELHO embalado em dúzias, produto fresco de ave galinácea, tipo extra grande (50g), íntegro, POMMER POMMER R$ 3,25 R$ 23.179,00 tamanho uniforme e cor branca ou vermelha proveniente de avicultor com inspeção oficial. Cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção	POMMER	DÚZIA	7.132,00	R$3,25	R$23.179,00

	do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega.					
43	CARNE BOVINA MOÍDA magra de 1ª, congelada. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no máximo 18% de gordura deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no máximo de 3% de apo nevroses, com registro no SIF, SIE ou SIM - embalagem 500g ou 1kg. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	MASTERBOI	KG	1.311,00	R$10,18	R$13.345,98
44	CARNE BOVINA MÚSCULO, peça inteira, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; pesando entre 5 Kg a 10 Kg; embalagem primária a vácuo em plástico transparente, contendo todas as informações do produto como corte, procedência (frigorífico fornecedor); embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo coma legislação vigente número do lote, data de produção e a data de validade. Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF, SIE ou SIM e ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	MASTERBOI	KG	854,50	R$22,14	R$18.918,63
45	CARNE BOVINA PATINHO; peça inteira; congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio; pesando entre 5kg a 10kgs; embalagem primária a vácuo em plástico transparente, contendo todas as informações do produto como corte, procedência (frigorífico fornecedor); embalagem secundária: de papelão ondulado tendo rotulagem de acordo com a legislação vigente número do lote, data de produção e a data de validade. O produto deverá conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF, SIE ou SIM, devendo ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	MASTERBOI	KG	2.196,50	R$25,30	R$55.571,45
46	FRANGO CONGELADO, FILÉ DE PEITO, sem osso, sem pele e sem tempero – características: os filés devem ser congelados individualmente a carne do frango não deverá ter pele, nem ossos (mesmo que pequenos) e não poderá ser temperada. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. com teor máximo de 5% de gordura em cada Kg. Embalagem: Em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e	FRIATO	KG	1.794,50	R$8,03	R$14.409,84

	não violados, com peso de 01 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar congelada e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 11 (onze) meses. No ato da entrega, a validade mínima deverá ser igual ou superior a 80% do prazo total da validade, contado a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução n° 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, SIE ou SIM. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.					

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência do Contrato será da data de sua assinatura até 31 (trinta e um) de dezembro de 2021 (dois mil e vinte e um), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R$ 541.777,42 (quintenhos e quartena e um mil, setecentos e setenta e sete reais e quarenta e dois centavos)

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da Prefeitura, para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

UNIDADE ORÇAMENTARIA: 914
DOTAÇÃO: 12.306.0007.2049 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - ENSINO FUNDAMENTAL; 12.306.0007.2052 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PRÉ ESCOLA; 12.306.0007.2053 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - JOVENS E ADULTOS; 12.306.0007.2091 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – AEE; 12.306.0007.2098 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – QUILOMBOLA; 12.306.0007.2110 - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – CRECHE.
NATUREZA DA DESPESA: 3390.30.00

FONTE DE RECURSOS: 10010000, 11220000

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1 O pagamento será realizado no prazo de até 15 (quinze) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

5.2 Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

5.3 Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura no momento em que o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

5.4 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal e trabalhista mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.4.1 Constatando-se, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 deabril de 2018

5.5 Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.6 Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

5.7 Constatando-se, situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situaçãoou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, porigual período, a critério da contratante.

5.8 Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o PoderPúblico, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

5.9 Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência

referido aumento/redução e utilizando-se os mesmos índices/percentuais utilizados/autorizado;

6.3. A CONTRATADA obriga-se a repassar ao CONTRATANTE todos os preços e vantagens, ofertados ao mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que os vigentes.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. O prazo de entrega dos gêneros será num prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados a partir da solicitação, ou ainda outro documento equivalente, em remessa *parcelada.*

8.1.1. No que se refere aos pães deverão ser fabricados no mesmo dia da entrega, a fim de preservarem suas características orgânicas e naturais, já no que se refere a broa a mesma deve ser fabricada no dia anterior da entrega;

8.1.2. Os pães e as broas, deverão ser entregues pelo fornecedor nas creches e escolasda Zona Urbana. Já nas escolas da Zona Rural a entrega ficará a cargo do Setor da Merenda, de forma parcelada, mediante solicitação desta Prefeitura e nas quantidadesindicadas pela mesma. Devendo a entrega ser realizada até às 8:00 h do dia posterior a solicitação e nas quantidades indicadas pela mesma.

8.2.. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante.

8.3.. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo máximo de 24hs (vinte e quatro horas), a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade dacontratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

9. CLAÚSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. A execução do presente Contrato será fiscalizada por servidor designado em portaria específica, com autoridade para exercer, em nome desta Prefeitura, toda e qualquer ação deorientação geral, controle e fiscalização dos serviços contratados, conforme consta do Anexo VII - Minuta do Contrato

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. São obrigações da Contratante:

- receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos produtos recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação

da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantiro recebimento de seus créditos.

5.10 Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

5.11 Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação.

5.11.1 Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

5.12 Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

5.12.1 A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos
e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de quefaz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

5.13 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensaçãofinanceira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga.

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

I = 0,00016438

I = (TX) $I = \frac{(6/100)}{365}$ TX = Percentual da taxa anual = 6%

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1 Os preços dos serviços, objeto do Contrato, permanecerão irreajustáveis durante avigência contratual;

6.2. Se durante o período contratual ocorrer acréscimo ou redução de valores no objeto do fornecimento a ser contratado, em conformidade com a legislação pertinente, os preços do contrato serão readequados, a fim de manter o seu equilíbrio econômico-financeiro daempresa, devendo a comprovação ser feita pela apresentação ao CONTRATANTE, porparte da CONTRADADA, da razão que autorizou o

e recebimento definitivo;

- comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;
- Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas
- A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato daContratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
- efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: *marca, procedência e prazo de garantia ou validade;*
- responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

- Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;
- Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;
- Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Prefeitura ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.
- Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato.
- Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado.
- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência.
- Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial,bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia a expressa anuência do Contratante

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O descumprimento, por parte da **CONTRATADA**, das obrigações contratuaisassumidas, ou a infringência dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na Lei nº 10.520/02, que se encontram indicadas abaixo:

11.1.1. Advertência, por escrito, sempre que forem constatadas falhas de pouca gravidade;

11.1.2. Multa:

a. Multa de 0,5% ao dia, aplicada sobre o valor dos produtos faltantes, no caso de atrasona entrega;
b. Multa de 10%, aplicada sobre o valor do contrato, no caso de inexecução total ourescisão por culpa da contratada;
c. Multa de 10%, aplicada sobre o valor do contrato, no caso de recusa injustificada emretirar a Nota de Empenho;
d. Multa de 0,5% ao dia, aplicada sobre o valor do contrato, por descumprimento de outras obrigações previstas neste edital e seus anexos.
e. A multa será aplicada até o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação, e poderá ser descontada dos pagamentos devidos pelo Município de Capela, ou cobrada diretamente da

empresa, amigável ou judicialmente.

11.1.3. **Suspensão temporária**, de participar em licitação e impedimento de contratar com o **CONTRATANTE** pelo prazo de até **05 (cinco) anos**, sem prejuízo das multasprevistas neste contrato, nos moldes do **art. 7º da Lei nº 10.520/2002**. Da seguinte forma:

a. **01 ano:** Quando o licitante convocado dentro do prazo de validade de sua proposta nãocelebrar contrato e/ ou não mantiver a proposta;

b. **02 anos:** Deixar de entregar documentação ou entregar documentação falsa exigidapara o certame;

c. **03 anos:** Fraudar ou falhar na execução do contrato;

d. **04 anos:** Comporta-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

e. **05 anos:** Quando o contratado cumular duas ou mais inadimplências citadas acima.

f. As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a **CONTRATADA**, ou efetuada a sua cobrança na forma previstaem lei.

11.2. As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo quando ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critérioda autoridade competente.

11.3. No caso de suspensão de licitar, a **CONTRATADA** será descredenciada por até **05 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais comunicações legais **(art. 7º da Lei 10.520** de **17/07/02)**.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

12.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.4. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos,conforme o caso:

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato paraqualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020.

13.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

13.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutostais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco porcento) do valor inicial atualizado do contrato.

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

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial do Município de Capela/SE, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. É eleito o Foro da cidade de Capela, Estado de Sergipe, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55,

§2º da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Local e data

Capela/SE, 05 de abril de 2021

CONTRATANTE

SILVANY YANINA MAMLAK
Prefeita Municipal

CONTRATADA

PROJETT SOLUCOES EM SERVICOS E ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: nº 23.660.743/0001-93
BRUNA MARQUES ROCHA SILVA
CI 3.408.464-9SSP/SE e CPF 071.083.685-60

TESTEMUNHAS:

I - _____

II - _____