

TERMO DE CONTRATO Nº D09.01/2021

PROCESSO ADMINISTRATIVO nº 120121.01/2021

DISPENSA Nº 09/2021

TERMO DE CONTRATO Nº D09.01/2021

TERMO DE CONTRATO DE FORNECIMENTO QUE FAZEM ENTRE SI O MUNICIPIO DE LAGOA GRANDE DO MARANHÃO, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E A EMPRESA A E J DO NASCIMENTO.

O MUNICIPIO DE LAGOA GRANDE DO MARANHÃO, por intermédio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE/FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE**, com sede na Avenida 1º de Maio, SN, centro, Lagoa Grande do Maranhão - MA, inscrito no CNPJ sob o nº 01.612.337/0001-12, neste ato representado pela secretária, a Sra. Marianna Dias Sousa, portadora do RG nº 022679532002-9 e do CPF nº 051.309.913-11, nomeado pela Portaria nº **015/2021-PMLG-GP**, de **04/01/2021** e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela mesma portaria, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa **A E J DO NASCIMENTO** localizada rua Paulo Freitas nº 5, CEP: 65718-000, Centro, Lagoa Grande do Maranhão- Maranhão, CNPJ: 26923016/0001-60, neste ato representado pelo Sr. Antonio Edvan Jardim do Nascimento inscrito no e CPF 118766438-38, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 120121.01/2021, e o resultado final da Dispensa nº 09/2021, com fundamento no Artigo 24, inciso IV, c/c caput do Artigo 3º, ambos da Lei 8.666/1993. Decreto Federal 9412/2018; e demais legislações correlatas, resolvem celebrar o presente instrumento, mediante as cláusulas e as condições seguintes.

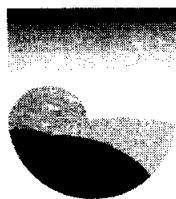
1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O Contrato tem por objeto **CONTRATAÇÃO DE PESSOA(S) JURÍDICA(S) PARA FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTICIOS PARA O HOSPITAL "JOSE VIEIRA DE MELO"**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
1	AÇUCAR REFINADO <i>Especificação: Açúcar refinado, com aparência de pó fino, homogêneo, na cor branca, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor próprio e sabor doce; livre de fermentação; isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, larvas e detritos de animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, contendo 1kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no Ministério da Saúde, devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação</i>	KG	130	2,50	325,00



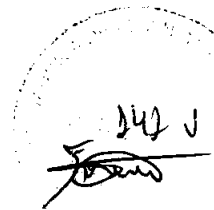
	sanitária de alimentos. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.				
2	ALHO IN NATURA Especificação: Alho in natura, sem réstia, bulbo inteiriço, de ótima qualidade, sãs, compacto, firme e com coloração uniforme, casca protetora íntegra; cor, odor e sabor típicos da espécie. Não deveram apresentar danos ou quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; isentos de substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	10	18,00	180,00
3	ARROZ BRANCO, TIPO I Especificação: Arroz branco, tipo I; beneficiado, polido e da safra corrente; em bom estado de conservação; grãos inteiros mínimo de 90%; isento de fermentação, mofo, odores estranhos e de substancias nocivas à saúde; ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 1kg , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	KG	200	5,00	1.000,00
4	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER Especificação: Biscoito Salgado tipo Cream Cracker. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido. Sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados) e nem excesso de dureza. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g (3x1) , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT (400G)	30	3,00	90,00
5	BISCOITO DOCE TIPO MARIA Especificação: Biscoito Doce tipo Maria. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido de milho, soro do leite, sal refinado, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas, detritos animais ou vegetais e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados) e nem excesso de dureza. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 400g (3x1) , com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.	PCT (400G)	30	3,15	94,50
6	CAFÉ TORRADO E MOÍDO Especificações: Café torrado e moído de 1ª qualidade, em pó homogêneo, com selo de pureza da Associação Brasileira da	PCT	35	3,50	122,50



142
[Handwritten signature]

	<i>Indústria do Café – ABIC. Embalagem: pacote contendo 250g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulada conforme legislação vigente. Prazo de validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do gênero alimentício.</i>				
7	CARNE MOIDA TIPO ACEM CONGELADA <i>Proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponevrose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 500g, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.</i>	PCT (500G)	80	9,50	760,00
8	COLORAU/CORANTE (URUCM) <i>Especificação: Coloral/corante (urucum), produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Embalagem: plástica de 100g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido conforme legislação vigente. O produto deverá ter a validade mínima de 08 (oito) meses. O produto não poderá ter a data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data de entrega.</i>	PCT (100G)	50	0,90	45,00
9	EXTRATO DE TOMATE <i>Especificações: extrato de tomate simples concentrado, com no mínimo 1% de carboidrato e 5 % de sódio por porção; fabricado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; livre de fermentação; com aparência de massa mole e cor vermelho vivo; cor e odor próprios; ausência de corantes artificiais e dos conservadores dióxido de enxofre e ácido sórbico. Embalagem de vidro contendo 190g, caixa com 24 unidades, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</i>	CX (24UND)	20	38,00	760,00
10	FARINHA DE MILHO FLOCADA <i>Especificações: Flocos de milho amarelo c/ ferro e vitamina B9 (ácido fólico). Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.</i>	PCT (500G)	60	1,80	108,00
11	FÉCULA DE MANDIOCA <i>Especificações: Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve ser atóxica, contendo 1 kg estar intacta e bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 30 dias, prazo de validade e informação nutricional.</i>	KG	20	3,00	60,00
12	FEIJÃO TIPO 1 <i>Especificações: preto, vermelho ou carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses</i>	KG	250	6,00	1.500,00

[Handwritten signature]



	a contar da data de entrega.				
13	IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS Especificações: Iogurte de Frutas (morango ou pêssego), refrigerado, mistura homogênea, isento de estufamento, mofo, sem precipitação, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxico, contendo 1kg ou 1 litro. Contendo na embalagem a identificação do produto, informações nutricionais, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a contar da data de entrega.	KG OU LITRO	100	3,50	350,00
14	LEITE EM PÓ INTEGRAL Especificações: Leite em pó integral, obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. Teor nutricional mínimo para porção de 26g: proteína - 8%, gorduras totais - 13%, sem gorduras trans. E enriquecido com cálcio, ferro e vitaminas. Aparência de pó fino, homogêneo, na cor própria, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado; odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhantes ao leite fluido; ausência de conservadores, sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais. Embalagem: pacote impermeável lacrado, contendo 200g, com a identificação do produto, marca do fabricante, data da fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente. Deverão ser observadas as especificações gerais do Regulamento técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria nº 369, de 04/09/97, MA.	PCT (200G)	170	3,80	646,00
15	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE Especificação: Macarrão Tipo Espaguete, obtido pelo amassamento de farinha de trigo especial ou da sêmola de trigo com água, sendo permitido o enriquecimento do produto com ovos, vitaminas e minerais; fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de sujidades, parasitas, larvas e detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprios. Embalagem: pacote de plástico, contendo 500g; observadas as normas técnicas pertinentes a legislação sanitária de alimentos.	PCT (500G)	50	2,15	107,50
16	MARGARINA VEGETAL Especificações: cremosa, com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 500g, enriquecida de vitaminas; apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isenta de ranço e de bolores; embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.	UND (500G)	50	2,80	140,00
17	ÓLEO DE SOJA VEGETAL Especificação: Óleo de Soja Vegetal, refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Devendo conter no mínimo 2,8 mg de vitamina E máximo de 3g de gordura saturada na porção de 13ml. Embalagem: acondicionada em recipientes tipo pet plástica, contendo 900ml devidamente rotulada conforme legislação sanitária de alimentos. Prazo de validade: mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes as seguintes informações; nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	UND (900ML)	100	5,00	500,00
18	OVO BRANCO DE GALINHA Produto fresco de ave galinácea, tipo grande (50g), íntegro, tamanho uniforme e cor branca, proveniente de avicultor com inspeção	UND	30	10,20	306,00



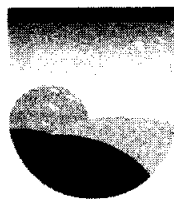
	<i>oficial, cor, odor e sabor característico, casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar 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 do órgão competente. Validade mínima de 20 dias a contar no ato da entrega. CARTELA COM 30 UNIDADES</i>				
19	PROTEINA DE SOJA <i>Proteína de soja texturizada, sabor carne, de boa qualidade, acondicionada em embalagem de polietileno atóxica, contendo 500g ou 1kg. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.</i>	PCT	20	4,50	90,00
20	SAL REFINADO <i>Especificação: Sal Refinado; extraído de fontes naturais, recristalizado; com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo; aparência de cristais de granulação uniforme, na cor branca, não devendo está úmido, pegajoso ou empedrado; odor inodoro e sabor característico (salino); iodo; iodo por quilograma de produto, ausência de sujidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem: saco plástico atóxico, contendo 01 kg, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</i>	KG	100	1,00	100,00
21	VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE VINHO <i>Especificações: Vinagre branco fermentado de vinho, com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característicos; embalagem: frasco plástico de 500ml, com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número de registro no órgão competente, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos.</i>	UND (500ML)	20	1,85	37,00
22	ABOBORA - <i>Madura, in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</i>	KG	40	1,50	60,00
23	ALFACE. <i>Lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas.</i>	UND	60	1,50	90,00
24	BANANA. <i>In natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.</i>	DUZIA	40	4,00	160,00
25	BATATA INGLESA. <i>In natura, extra AA, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, sem manchas esverdeadas</i>	KG	30	3,30	99,00



	e livre de broto.				
26	CARNE BOVINA COM OSSO. In natura, proveniente de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.	KG	40	19,00	760,00
27	CEBOLA. Branca, fresca, extra, com as extremidades firmes, cor brilhante, haste bem seca. Isento de broto, enfermidades, lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	KG	40	3,00	120,00
28	COENTRO. Fresco, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MAÇO	100	1,25	125,00
29	COUVE MANTEIGA. Fresca, limpa, com coloração verde escuro, separados em maços padronizados, proceder de espécies genuínas e sãs, isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas e larvas.	MCS	130	2,00	260,00
30	FRANGO DE GRANJA - não temperado com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. VALIDADE: o produto deve conter data de fabricação de até 30 dias anteriores à data de entrega.	KG	720	10,00	7.200,00
31	LARANJA. In natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, com grau de maturação adequado para o consumo, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	50	3,50	175,00
32	LIMÃO. In natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	KG	30	2,00	60,00
33	PEPINO in natura, espécie comum, consumo humano	KG	26	4,30	111,80
34	PIMENTÃO in natura, espécie comum, consumo humano, cor verde	KG	15	8,00	120,00
35	POLPA DE FRUTAS. Polpa de Fruta integral de acerola, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, prazo de validade e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	60	8,00	480,00

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1. O fornecimento contratado será realizado por execução indireta, sob o regime de contratação por preço unitário.



3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO FUNDAMENTO LEGAL

3.1. A contratação objeto deste documento obrigacional teve origem de acordo com o resultado ARTIGO 24, INCISO IV DA LEI Nº 8.666/93, com base no ART.1º, INCISO II ALÍNEA “a”, DECRETO Nº 9412 DE 18 DE JUNHO DE 2018, TENDO EM VISTO O VALOR A SER CONTRATADO; E o contrato na Lei nº 8.666/1993, Lei Complementar 123/2006 e alterações – Modalidade: DISPENSA DE LICITAÇÃO.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA DISCRIMINAÇÃO DO FORNECIMENTO

4.1. O fornecimento será executado pela CONTRATADA na forma descrita no Termo de Referência.

4.1.1. Para o perfeito fornecimento, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas no Termo de Referência e de acordo com os termos da proposta, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5. CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. A Contratante obriga-se a:

5.1.1. proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar o fornecimento de acordo com as determinações do Contrato, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência;

5.1.2. exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas e termos de sua proposta;

5.1.3. notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso do fornecimento, fixando prazo para a sua correção;

5.1.4. pagar à Contratada o valor resultante do fornecimento, na forma do contrato;

5.1.5. zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela Contratada, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A Contratada obriga-se:

6.1.1. Fornecer os produtos conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com os recursos necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

6.1.2. fornecer na forma solicitada pelo fiscal do contrato, relatório de atividades realizadas;

6.1.3. arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, ao município de Lagoa Grande do Maranhão ou a terceiros;

6.1.4. responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração;

6.1.5. relatar à Administração toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer do fornecimento dos produtos;



344 ✓
Jompo

6.1.6. não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

6.1.7. manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.8. não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;

6.1.9. arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

8. CLÁUSULA OITAVA - DO VALOR DO CONTRATO

8.1. O valor total do contrato é de R\$ 17.142,30 (dezessete mil, cento e quarenta e dois reais e trinta centavos).

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

8.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos das aquisições efetivadas.

9. CLÁUSULA NONA – DA VIGÊNCIA

9.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato, tem início na data de sua publicação e encerramento em 30/04/2021.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

10.1. O prazo para pagamento será de **30(trinta) dias**, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura pela Contratada.

10.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o montante de R\$ 17.600,00 (dezessete mil e seiscentos reais) deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.2. O pagamento somente será efetuado após o "atesto", pelo servidor competente, da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada, que conterá o detalhamento dos itens fornecidos.

10.2.1. O "atesto" fica condicionado à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada pela Contratada com as aquisições efetivadas.

10.3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente 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.

10.4. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

10.4.1. não produziu os resultados acordados;

10.4.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

10.4.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para o fornecimento, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada,

10.5. Antes do pagamento, a Contratante realizará consulta online, quando possível, aos sítios oficiais, para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, devendo o resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

10.5.1. Eventual situação de irregularidade fiscal da contratada não impede o pagamento, se o fornecimento tiver sido prestado e atestado. Tal hipótese ensejará, entretanto, a adoção das providências tendentes ao sancionamento da empresa e rescisão contratual.

10.6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil.

10.6.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, instituído pelo artigo 12 da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção quanto aos impostos e contribuições abrangidos pelo referido regime, em relação às suas receitas próprias, desde que, a cada pagamento, apresente a declaração de que trata o artigo 6º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

10.7. O pagamento será efetuado por meio de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta-corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela Contratada, ou por outro meio previsto na legislação vigente.

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

10.9. A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

10.10. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido
I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

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

VP = Valor da Parcela em atraso

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto desta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do município de Lagoa Grande do Maranhão, para o exercício de 2021, na classificação abaixo:

ÓRGÃO:	12 - Fundo Municipal de Saúde
UNIDADE ORÇAMENTARIA:	1201 – Fundo Municipal de Saúde
FUNÇÃO:	10 – Saúde
SUB FUNÇÃO:	122 – Administração Geral
PROGRAMA:	0002 – Apoio Administrativo
PROJETO ATIVIDADE:	0.015 – Manutenção e Func. do Fundo Municipal de Saúde.
CLASSIFICAÇÃO ECONÔMICA:	3.3.90.30.00 – Material de Consumo
FONTE DE RECURSO:	0114000001 – Transferência SUS Bloco de Custeio
VALOR DISPONÍVEL:	R\$ 91.745,00
VALOR REFORÇADO:	R\$ 0,00

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA FISCALIZAÇÃO

12.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da aquisição e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um representante da Administração, especialmente designado, na forma dos art. 67 e 73 da Lei 8.666, de 1993.

12.2. A verificação da adequação da aquisição deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência.

12.3. A CONTRATADA deverá executar o fornecimento utilizando-se dos materiais e equipamentos necessários à perfeita dos produtos a serem adquiridos, conforme disposto no Termo de Referência.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

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

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, (art. 65, § 2º, II da Lei nº 8.666/93.)

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a licitante/Adjudicatária que, no decorrer da licitação:



- 14.1.1. Apresentar documentação falsa;
- 14.1.2. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 14.1.3. Não manter a sua proposta dentro de prazo de validade;
- 14.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
- 14.1.5. Cometer fraude fiscal;
- 14.1.6. Fizer declaração falsa;
- 14.1.7. Ensejar o retardamento da execução do certame.

14.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

14.3. A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a. Multa de até **20% (vinte por cento)** sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

b. Impedimento de licitar e de contratar com o Município e descredenciamento no Cadastro de Fornecedores do Município, pelo prazo de até cinco anos;

14.3.1. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

14.4. As infrações e sanções relativas a atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

14.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

14.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

14.7. As multas serão recolhidas em favor do Município, no prazo máximo de **15(quinze) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa do Município e cobradas judicialmente.

14.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Cadastro de Fornecedores.

14.9. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – MEDIDAS ACAUTELADORAS

15.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a previa manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

16.1. São motivos para a rescisão do presente Contrato, nos termos do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993:

- I. o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- II. o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- III. a lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do fornecimento, nos prazos estipulados;
- IV. o atraso injustificado no início do fornecimento;
- V. a paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
- VI. a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Contrato;
- VII. o desatendimento às determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- VIII. o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993;
- IX. a decretação de falência, ou a instauração de insolvência civil;
- X. a dissolução da sociedade, ou falecimento da CONTRATADA;
- XI. a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que prejudique a execução do Contrato;
- XII. razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a CONTRATADA e exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato;
- XIII. a supressão, por parte da Administração, do fornecimento, acarretando modificação do valor inicial do Contrato além do limite permitido no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993;
- XIV. a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato;
- XV. o descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 1993, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

15.2. Os casos da rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

15.3. A rescisão deste Contrato poderá ser:

15.3.1. determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII, XVII e XVIII desta cláusula;

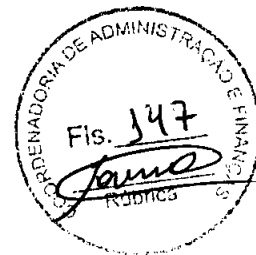
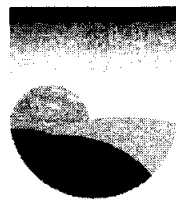
15.3.2. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo, desde que haja conveniência para a Administração;

15.3.3. judicial, nos termos da legislação.

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

15.4.1. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII desta cláusula, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido.

15.5. O termo de rescisão deverá indicar, conforme o caso:



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

15.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

15.5.3. Indenizações e multas.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Contrato serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, na Lei Complementar nº 123, de 2006 e alterações, subsidiariamente, bem como nos demais regulamentos e normas administrativas, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

18.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste Contrato no Diário Oficial do Município, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20(vinte) dias daquela data.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

19.1. Fica eleito o foro da Comarca de Lagoa da Pedra - MA, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato em 03(três) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02(duas) testemunhas abaixo assinadas.

Município de Lagoa Grande do Maranhão, 24 de fevereiro de 2021

Marianna Dias Sousa
Secretária Municipal de Saúde
CPF nº 051.309.913-11
Portaria nº 015/2021
Pela CONTRATANTE

Marianna Dias Sousa
Marianna Dias Sousa
Secretária Municipal de Saúde
Port. 015/2021
CPF: 051.309.913-11

ANTONIO EDIVAR JARDIM DO NASCIMENTO
A E J DO NASCIMENTO
CNPJ nº 26923016/0001-60
ANTONIO EDIVAR JARDIM DO NASCIMENTO
CPF: 118.766.438-38
CONTRATADO

TESTEMUNHAS:



1) Matheus de F. Gonçalves
CPF 036.489.482.29

2) Romilson da Silva Guimaraes
CPF 060.645.143.96