



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPINAS  
Avenida Anchieta, nº 200 - Bairro Centro - CEP 13015-904 - Campinas - SP - www.campinas.sp.gov.br  
Paço Municipal

PMC-SMJ-PGM-PLC-NFA

## CONTRATO

Campinas, 28 de abril de 2026.

### TERMO DE CONTRATO Nº 146/2026

**Processo Administrativo:** PMC.2024.00147529-16

**Interessado:** Secretaria Municipal de Educação

**Modalidade:** Pregão Eletrônico nº 306/2025

O **MUNICÍPIO DE CAMPINAS**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 51.885.242/0001-40, com sede na Avenida Anchieta, nº 200, Centro, CEP: 13.015-904, Campinas, Estado de São Paulo, devidamente representado, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a **EMPRESA PANIFICADORA E DISTRIBUIDORA RE ALI JÚNIOR LTDA.**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 01.731.083/0001-51, por seu representante legal, doravante denominada **CONTRATADA**, acordam firmar o presente instrumento de Contrato, em conformidade com o Processo Administrativo em epígrafe, o qual é de pleno conhecimento das partes, integrando o presente instrumento como se transcrito estivesse, sujeitando-se as partes às condições estabelecidas nas seguintes cláusulas:

#### PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente contratação o fornecimento contínuo de panificados, com entrega ponto a ponto, em conformidade com as especificações e quantidades constantes do Termo de Referência – Anexo II, e nas condições estabelecidas neste instrumento.

#### SEGUNDA – DO PRAZO

2.1. O contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, a contar da data do recebimento da primeira Ordem de Fornecimento, emitida pelo Contratante, após a assinatura deste instrumento, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.1.1. A prorrogação é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a Contratada.

2.1.2. O Contratante emitirá a primeira Ordem de Fornecimento em até 30 (trinta) dias corridos após a assinatura deste instrumento.

### TERCEIRA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL DE LICITAÇÃO E À PROPOSTA VENCEDORA

3.1. Integram este contrato, como se nele estivessem transcritos, o instrumento convocatório da licitação e seus anexos e a proposta vencedora, composta das informações e documentos elencados no Item 1 do Anexo I do edital.

3.2. O presente contrato vincula-se ao ato homologatório da licitação, ao Termo de Julgamento e ao Relatório de Julgamento do Processo Administrativo indicado no preâmbulo deste contrato.

### QUARTA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

4.1. Aplica-se aos casos omissos o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, na Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022, na Lei Complementar nº 123/2006 e no Decreto Municipal nº 23.460/2024, e respectivas alterações.

### QUINTA – DO REGIME E DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

5.1. O fornecimento, objeto desta contratação, deverá ser executado em conformidade com o estabelecido no Termo de Referência – Anexo II, que passa a fazer parte integrante deste instrumento.

### SEXTA – DOS PREÇOS

6.1. Pelo fornecimento objeto deste contrato, fará jus a Contratada ao recebimento dos preços abaixo discriminados:

LOTE 01						
Item	Código	Descrição	Un.	Quant. Total	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
01	166771	PÃO HOT DOG TRADICIONAL OBTIDO DA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL,	PÇ	5.210.400	0,96	5.001.984,00

		<p>FERMENTO BIOLÓGICO, FARINHA DE TRIGO FERMENTADA, GLÚTEN, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO E MELHORADOR DE FARINHA ÁCIDO ASCÓRBICO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR COM CUMPRIMENTO ENTRE 14CM E 15CM E PESO UNITÁRIO DE 50G.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS EM 100G: UMIDADE: MÍNIMO 28% MÁXIMO 38%; PH: MÍNIMO 5,0 MÁXIMO 6,0; ATIVIDADE DE ÁGUA (AW): MÍNIMO 0,80 MÁXIMO 0,90; AÇÚCARES TOTAIS (G): MÁXIMO 1,7; PROTEÍNAS (G): MÍNIMO 11; GORDURAS TOTAIS (G): MÁXIMO 1; GORDURAS TRANS (G): 0; FIBRAS ALIMENTARES (G): MÍNIMO 2,3; SÓDIO (MG): 460</p> <p>- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: FORMATO RETANGULAR, PARTE SUPERIOR ARREDONDADA; TEXTURA: MACIO, RESILIENTE, NÃO ADERENTE AOS DEDOS; COR: CROSTA EXTERNA AMARELA PARDACENTA E MIOLO BRANCO; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS A FARINÁCEO</p> <p>- CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM CONFORMIDADE COM A RDC N° 623 DE 09/03/2022 - ANVISA.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA IN N° 161, DE 01/07/2022 - ANVISA.</p>				
02	166773	PÃO DE FORMA INTEGRAL OBTIDO DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (MÍNIMO DE 41,7%), FARINHA DE	KG	109.629	17,40	1.907.544,60

		<p>TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO E MELHORADOR DE FARINHA ÁCIDO ASCÓRBICO, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 25G ESPESSURA ENTRE 1,3CM E 1,5CM.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS EM 100G: UMIDADE: MÍNIMO 28% MÁXIMO 38%; PH: MÍNIMO 5,0 MÁXIMO 6,0; ATIVIDADE DE ÁGUA (AW): MÍNIMO 0,80 MÁXIMO 0,90; CARBOIDRATOS (G): MÁXIMO 44; AÇÚCARES TOTAIS (G): MÁXIMO 1,4; PROTEÍNAS (G) MÍNIMO: 11; GORDURAS TOTAIS (G): MÁXIMO 1,5; GORDURAS TRANS (G): 0; FIBRA ALIMENTARES (G): MÍNIMO 5; SÓDIO (MG) MÁXIMO: 401</p> <p>- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: FORMATO RETANGULAR, PARTE SUPERIOR ARREDONDADA; TEXTURA: MACIO, RESILIENTE, NÃO ADERENTE AOS DEDOS; COR: CROSTA EXTERNA MARROM E MIOLO MARROM CLARO; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS A FARINÁCEO.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº 623 DE 09/03/2022 - ANVISA.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA IN Nº 161, DE 01/07/2022 - ANVISA.</p>				
03	166774	PÃO DE MILHO FATIADO COMPOSTO POR FARINHA	KG	50.024	23,00	1.150.552,00

DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, GORDURA VEGETAL DE PALMA, ERVA-DOCE, CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO SÓRBICO MELHORADOR DE FARINHA. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES NOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE DECLARADOS NO RÓTULO. O PRODUTO DEVE SER PROCESSADO EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 25G E ESPESSURA ENTRE 1,3CM E 1,5CM.

- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS EM 100G: UMIDADE: MÍNIMO 28% MÁXIMO 38%; PH: MÍNIMO 5,0 MÁXIMO 6,0; ATIVIDADE DE ÁGUA (AW): MÍNIMO 0,80 MÁXIMO 0,90; AÇÚCARES TOTAIS (G): MÁXIMO 12; PROTEÍNAS (G): MÍNIMO 8,9; GORDURAS TOTAIS (G): MÁXIMO 2; GORDURAS TRANS (G): 0; FIBRAS ALIMENTARES (G): MÍNIMO 1,5; SÓDIO (MG): MÁXIMO 387.

- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: FORMATO RETANGULAR, PARTE SUPERIOR ARREDONDADA COM PRESENÇA DE GRITZ DE MILHO; TEXTURA: MACIO, RESILIENTE, NÃO ADERENTE AOS DEDOS; COR: CROSTA EXTERNA AMARELA PARDACENTA E MIOLO BRANCO; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS A FARINÁCEO

- CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM

		<p>CONFORMIDADE COM A RDC Nº 623 DE 09/03/2022 - ANVISA.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA IN Nº 161, DE 01/07/2022 - ANVISA.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: SERÃO OBSERVADOS OS LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINANTES EM ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 160, DE 01/07/2022 - ANVISA.</p>				
04	166775	<p>PÃO DE COCO FATIADO COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, COCO RALADO, FERMENTO BIOLÓGICO, SAL, GORDURA VEGETAL DE PALMA, FARINHA DE TRIGO FERMENTADA, CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO SÓRBICO E MELHORADOR DE FARINHA ÁCIDO ASCÓRBICO. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES NOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE DECLARADOS NO RÓTULO. O PRODUTO DEVE SER APRESENTADO EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 25G E ESPESSURA ENTRE 1,3CM E 1,5CM.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS EM 100G: UMIDADE: MÍNIMO 28% MÁXIMO 38%; PH: MÍNIMO 5,0 MÁXIMO 6,0; ATIVIDADE DE ÁGUA (AW): MÍNIMO 0,80 MÁXIMO 0,90; AÇÚCARES TOTAIS (G): MÁXIMO 12; PROTEÍNAS (G): MÍNIMO 11; GORDURAS TOTAIS (G): MÁXIMO 3,9; GORDURAS SATURADAS (G): MÁXIMO</p>	KG	32.864	22,00	723.008,00

		<p>2,2; GORDURAS TRANS (G): 0; FIBRAS ALIMENTARES (G): MÍNIMO 1,6; SÓDIO (MG): MÁXIMO 387.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: FORMATO RETANGULAR, PARTE SUPERIOR ARREDONDADA COM PRESENÇA DE COCO RALADO; TEXTURA: MACIO, RESILIENTE, NÃO ADERENTE AOS DEDOS; COR: CROSTA EXTERNA AMARELA PARDACENTA E MIOLO BRANCO; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICO A FARINÁCEO.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº 623 DE 09/03/2022 - ANVISA.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA IN Nº 161, DE 01/07/2022 - ANVISA.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: SERÃO OBSERVADOS OS LIMITES MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINANTES EM ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 160, DE 01/07/2022 - ANVISA.</p>				
05	166776	<p>PÃO PARA HAMBÚRGUER COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL DE PALMA, SAL, FERMENTO BIOLÓGICO, EMULSIFICANTES, CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO SÓRBICO E</p>	PÇ	973.960	1,15	1.120.054,00

MELHORADOR DE FARINHA  
ÁCIDO ASCÓRBICO. PODERÁ  
CONTER OUTROS  
INGREDIENTES NOS  
LIMITES PERMITIDOS PELA  
LEGISLAÇÃO, DESDE QUE  
DECLARADOS NO RÓTULO.  
O PRODUTO DEVE SER  
APRESENTADO COM PESO  
UNITÁRIO DE 50G,  
DIÂMETRO ENTRE 90MM E  
100MM E CORTE NA  
HORIZONTAL À ALTURA DA  
BASE ENTRE 15MM E 18MM.

- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-  
QUÍMICAS EM 100G:  
UMIDADE: MÍNIMO 28%  
MÁXIMO 38%; PH: MÍNIMO  
5,0 MÁXIMO 6,0; ATIVIDADE  
DE ÁGUA (AW): MÍNIMO 0,80  
MÁXIMO 0,90; AÇÚCARES  
TOTAIS (G): MÁXIMO 8,5;  
PROTEÍNAS (G): MÍNIMO 11;  
GORDURAS TOTAIS (G):  
MÁXIMO 3,9; GORDURAS  
TRANS (G): 0; FIBRAS  
ALIMENTARES (G): MÍNIMO  
2; SÓDIO (MG): MÁXIMO 548.

- CARACTERÍSTICAS  
SENSORIAIS: ASPECTO:  
FORMATO REDONDO;  
TEXTURA: MACIO,  
RESILIENTE, NÃO  
ADERENTE AOS DEDOS;  
COR: MIOLO AMARELO -  
CREME E CASCA DOURADA;  
SABOR E ODOR:  
CARACTERÍSTICOS A  
FARINÁCEO

- CARACTERÍSTICAS  
MICROSCÓPICAS E  
MACROSCÓPICAS:  
AUSÊNCIA DE SUJIDADES,  
PARASITAS E LARVAS, EM  
CONFORMIDADE COM A  
RDC Nº 623 DE 09/03/2022 -  
ANVISA.

- CARACTERÍSTICAS  
MICROBIOLÓGICAS: SERÃO  
ADOTADOS OS CRITÉRIOS E  
PADRÕES ESTABELECIDOS  
NA IN Nº 161, DE 01/07/2022 -  
ANVISA.

- CARACTERÍSTICAS  
TOXICOLÓGICAS: SERÃO  
OBSERVADOS OS LIMITES

		MÁXIMOS TOLERADOS (LMT) DE CONTAMINANTES EM ALIMENTOS. INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 160, DE 01/07/2022 - ANVISA.				
06	166777	<p>PÃO DE FORMA VEGANO SEM GLÚTEN COMPOSTO POR AMIDO DE MILHO, FÉCULA DE MANDIOCA, FARINHA DE ARROZ, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, GORDURA DE PALMA, FARINHA, SAL, EMULSIFICANTES E MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTE PROPIONATO DE CÁLCIO, ISENTO DE GLÚTEN, LEITE, LACTOSE, OVOS, SOJA E AÇÚCAR. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES NOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE DECLARADOS NO RÓTULO. O PRODUTO DEVE SER APRESENTADO EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 25G E ESPESSURA ENTRE 1,3CM E 1,5CM.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS EM 100G: AÇÚCARES TOTAIS (G) MÁXIMO: 3,5; LACTOSE (G): 0; GALACTOSE (G): 0; PROTEÍNAS (G) MÍNIMO: 2,4; GORDURAS TOTAIS (G) MÁXIMO: 6,6; GORDURAS TRANS (G): 0; FIBRA ALIMENTAR (G) MÍNIMO: 1,2; SÓDIO (MG) MÁXIMO: 333.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: PRÓPRIO DE PÃO DE FORMA; COR, ODOR E SABOR: PRÓPRIOS</p> <p>- CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM CONFORMIDADE COM A</p>	KG	6.175	39,50	243.912,50

		<p>RDC Nº 623 DE 09/03/2022 - ANVISA.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA IN Nº 161, DE 01/07/2022 - ANVISA.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES ARTIFICIAIS.</p>				
07	166778	<p>PÃO HOT DOG VEGANO SEM GLÚTEN COMPOSTO POR AMIDO DE MILHO, FÉCULA DE MANDIOCA, FARINHA DE ARROZ, ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, UMECTANTE, SAL, EMULSIFICANTES, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, CONSERVANTE PROPIONATO DE CÁLCIO, ISENTO DE GLÚTEN, LEITE, LACTOSE, OVOS, SOJA E AÇÚCAR. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES NOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE DECLARADOS NO RÓTULO. O PRODUTO DEVE SER APRESENTADO COM CUMPRIMENTO ENTRE 14CM E 15CM E PESO UNITÁRIO DE 50G.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS EM 100G: AÇÚCARES TOTAIS (G) MÁXIMO: 1,1; LACTOSE (G): 0; GALACTOSE (G): 0; PROTEÍNAS (G) MÍNIMO: 1,2; GORDURAS TOTAIS (G) MÁXIMO: 5,5; GORDURAS TRANS (G): 0; FIBRA ALIMENTAR (G) MÍNIMO: 0,8; SÓDIO (MG) MÁXIMO: 384</p> <p>- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: PRÓPRIO DE PÃO HOT DOG; COR, ODOR E SABOR: PRÓPRIOS -</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES,</p>	PÇ	121.056	3,05	369.220,80

		<p>PARASITAS E LARVAS, EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº 623 DE 09/03/2022 - ANVISA.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA IN Nº 161, DE 01/07/2022 – ANVISA.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS: AUSÊNCIA DE CORANTES ARTIFICIAIS.</p>				
--	--	---	--	--	--	--

**VALOR TOTAL LOTE 01 (R\$)**

10.516.275,90

**LOTE 02**

08	166779	<p>MINI BOLO SABORES ABACAXI, COCO, LARANJA OU CHOCOLATE COMPOSTO POR FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, OVO INTEGRAL, GORDURA VEGETAL, FARINHA DE SOJA, AMIDO DE MILHO, SAL, ABACAXI DESIDRATADO EM PÓ OU COCO RALADO DESIDRATADO OU LARANJA DESIDRATADA EM PÓ OU CACAU EM PÓ, EMULSIFICANTES E ÉSTERES DE ÁCIDOS GRAXOS COM PROPILENO GLICOL, FERMENTOS QUÍMICOS DIFOSFATO DISSÓDICO, BICARBONATO DE SÓDIO, CONSERVADORES PROPIONATO DE CÁLCIO E ÁCIDO SÓRBICO, ISENTO DE LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES NOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE DECLARADOS NO RÓTULO. O PRODUTO DEVE SER APRESENTADO COM COMPRIMENTO ENTRE 8CM E 8,5CM E PESO UNITÁRIO DE 40G</p> <p>- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS EM 100G:</p>	PÇ	3.051.477	1,29	3.936.405,33
----	--------	--	----	-----------	------	--------------

		<p>UMIDADE: MÍNIMO 20% MÁXIMO 24%; PH: MÍNIMO 5,0 MÁXIMO 6,0; ATIVIDADE DE ÁGUA (AW): MÍNIMO 0,80 MÁXIMO 0,90; AÇÚCARES TOTAIS (G): MÁXIMO 33; AÇÚCARES ADICIONADOS (G): MÁXIMO 32; PROTEÍNAS (G) MÍNIMO: 6,0; GORDURAS TOTAIS (G) MÁXIMO: 7,5; GORDURAS TRANS (G): 0; FIBRAS ALIMENTARES (G): MÍNIMO 1,1; SÓDIO (MG): MÁXIMO 200</p> <p>- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: ASPECTO: FORMATO RETANGULAR, PARTE SUPERIOR ARREDONDADA; TEXTURA: MACIO, RESILIENTE, NÃO ADERENTE AOS DEDOS; COR: CROSTA EXTERNA DOURADA E MIOLO CREME A AMARELO E MARROM PARA CHOCOLATE; SABOR E ODOR: CARACTERÍSTICOS</p> <p>- CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº 623 DE 09/03/2022 - ANVISA.</p> <p>- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA IN Nº 161, DE 01/07/2022 - ANVISA.</p>				
09	166780	<p>MINI BOLO VEGANO SEM GLÚTEN SABOR BAUNILHA COMPOSTO DE ÁGUA, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ÓLEO VEGETAL, FÉCULA DE MANDIOCA, GORDURA DE PALMA, FERMENTOS QUÍMICOS, SAL, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, EMULSIFICANTE LECITINA DE GIRASSOL, AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE</p>	PÇ	17.121	4,31	73.791,51

		<p>PROPIONATO DE CÁLCIO, ISENTO GLÚTEN, LEITE, LACTOSE, OVOS E SOJA. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES NOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE DECLARADOS NO RÓTULO. O PRODUTO DEVE SER APRESENTADO EM FORMATO CIRCULAR COM DIÂMETRO ENTRE 6CM E 7CM E PESO UNITÁRIO DE 30G (admitida variação de até 20% para mais, desde que mantidas as características nutricionais e organolépticas do produto.)</p> <p>- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS EM 100G: AÇÚCARES TOTAIS (G) MÁXIMO: 18; LACTOSE (G): 0; GALACTOSE (G): 0; PROTEÍNAS (G) MÍNIMO: 4,7; GORDURAS TOTAIS (G) MÁXIMO: 15; GORDURAS TRANS (G): 0; FIBRA ALIMENTAR (G) MÍNIMO: 2,7; SÓDIO (MG) MÁXIMO: 360</p> <p>- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: FORMATO: CIRCULAR, PARTE SUPERIOR ARREDONDADA; TEXTURA: MACIO, RESILIENTE, NÃO ADERENTE AOS DEDOS; ASPECTO: PRÓPRIO DE BOLO; COR: CROSTA EXTERNA DOURADA E MIOLO CREME; ODOR E SABOR: PRÓPRIOS</p> <p>- CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS: AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº 623 DE 09/03/2022 - ANVISA.</p>				
10	166781	<p>BISCOITO TIPO COOKIE VEGANO SEM GLÚTEN PRODUTO COMPOSTO DE AMIDO DE MILHO, GORDURA DE PALMA,</p>	PÇ	17.056	4,48	76.410,88

FARINHA DE ARROZ, UMECTANTE SORBITOL, CACAU ALCALINO, SAL, FERMENTO QUÍMICO, EMULSIFICANTE LECITINA DE GIRASSOL E AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE BAUNILHA, ISENTO DE GLÚTEN, LEITE, LACTOSE, OVOS, SOJA E ADIÇÃO DE AÇÚCARES. PODERÁ CONTER OUTROS INGREDIENTES NOS LIMITES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO, DESDE QUE DECLARADOS NO RÓTULO. O PRODUTO DEVE SER APRESENTADO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 30G (admitida variação de até 20% para mais, desde que mantidas as características nutricionais e organolépticas do produto.)

- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS EM 100G:  
AÇÚCARES TOTAIS (G) MÁXIMO: 11; LACTOSE (G): 0; GALACTOSE (G): 0; PROTEÍNAS (G) MÍNIMO: 5,1; GORDURAS TOTAIS (G) MÁXIMO: 14; GORDURAS TRANS (G) MÁXIMO: 0,1; FIBRA ALIMENTAR (G) MÍNIMO: 13; SÓDIO (MG) MÁXIMO: 312

- CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS: FORMATO CIRCULAR; ASPECTO, COR, ODOR E SABOR: PRÓPRIOS

- CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS:  
AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, EM CONFORMIDADE COM A RDC Nº 623 DE 09/03/2022 - ANVISA.

- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: SERÃO ADOTADOS OS CRITÉRIOS E PADRÕES ESTABELECIDOS NA IN Nº 161, DE 01/07/2022 - ANVISA.

- CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

		AUSÊNCIA DE CORANTES ARTIFICIAIS. OBS.: CADA EMBALAGEM EQUIVALE A UMA PEÇA.			
<b>VALOR TOTAL LOTE 02 (R\$)</b>					
					4.086.607,72

6.2. As partes atribuem a este contrato, para efeito de direito, o valor global de R\$ 14.602.883,62 (quatorze milhões, seiscentos e dois mil oitocentos e oitenta e três reais e sessenta e dois centavos).

6.3. Estão incluídos nos preços todos os custos operacionais de sua atividade/fornecimento e os tributos eventualmente incidentes, as demais despesas diretas e indiretas, bem como a desoneração da folha de pagamento em cumprimento à Lei Federal nº 12.546/2011 e suas alterações, quando constituir direito e opção da empresa, não cabendo à Municipalidade nenhum custo adicional.

### **SÉTIMA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

7.1. No ato da entrega dos produtos, a Contratada apresentará a Nota Fiscal correspondente, constando a quantidade, marca e fabricante, preço unitário, preço total e nº do código do item na Prefeitura de Campinas (igual ao da Nota de Empenho), ao órgão gestor que figura como interessado no preâmbulo deste contrato, que terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, para aprová-la ou rejeitá-la.

7.2. A Nota Fiscal não aprovada será devolvida à Contratada para as necessárias correções, com as informações que motivaram sua rejeição, contando-se o prazo estabelecido no subitem anterior, a partir da data de sua reapresentação.

7.2.1. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto a execução, dimensão, qualidade e quantidade, a parcela incontroversa será liberada no prazo previsto para pagamento.

7.3. A devolução da Nota Fiscal não aprovada em hipótese alguma servirá de pretexto para que a Contratada suspenda o fornecimento.

7.4. O Contratante efetuará o pagamento no prazo estipulado no Anexo II, contado da data do aceite da Nota Fiscal.

7.5. O Contratante reterá, na fonte, o imposto sobre a renda incidente sobre os pagamentos que efetuar à Contratada, em cumprimento ao art. 2º-A da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa RFB nº 2.145/2023.

### **OITAVA – DO REAJUSTAMENTO, DA REVISÃO DE PREÇOS E DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA POR ATRASO DE PAGAMENTO**

8.1. Os valores contratados serão reajustados a cada período de 12 (doze) meses, contados a partir da data-base do orçamento estimado da licitação, ou do último reajuste, de acordo com a seguinte fórmula:

$PR = P_0 \times (1 + (\text{variação acumulada do IBGE - IPCA - 1112.Panificados}_1 \text{ até o IBGE - IPCA - 1112.Panificados}_2))$

Onde:

PR = Valores reajustados;

$P_0$  = Valores contratados vigentes;

IBGE - IPCA - 1112.Panificados = Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – 1112.Panificados, publicado pelo IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística;

IBGE - IPCA - 1112.Panificados<sub>1</sub> = Percentual do mês da data base do orçamento estimado da licitação, ou do último reajuste.

IBGE - IPCA - 1112.Panificados<sub>12</sub> = Percentual do 12º mês contado a partir do mês da data base do orçamento estimado da licitação, ou do último reajuste.

8.1.1. No caso da impossibilidade em se obter a variação acumulada do IBGE - IPCA - 1112.Panificados este será automaticamente substituído pelo IPCA - Índice Geral, mantendo-se o mesmo período de cálculo e vigência do reajustamento.

8.2. Considera-se data-base do orçamento estimado, para efeito de reajuste, a data da planilha eletrônica (art. 4º, §4º, do Decreto Municipal nº 22.031/2022) ou da validação, por profissional de economia ou de ciência contábeis, de outros critérios ou metodologias para tratamento estatístico dos preços previamente coletados (art. 4º, §6º, do Decreto Municipal nº 22.031/2022), dos quais tenha derivado o preço máximo aceitável para a licitação.

8.2.1. Nesta licitação, data-base: 23/06/2025.

8.2.2. Registros de variação do valor contratual para fazer face ao reajuste não caracterizam alteração do contrato e podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de Termo Aditivo ao contrato.

8.3. A apreciação de eventual pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro do contrato dependerá de comprovação, pela Contratada:

- de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução do contrato tal como pactuado, por meio de apresentação de planilha detalhada de custos, acompanhada de documentos comprobatórios, tais como notícias de jornais e da internet, análises conjunturais e econômicas; ou

- após a data da apresentação da proposta, de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços contratados.

8.3.1. A autorização de revisão dos preços contratados dependerá de aprovação pelo Contratante, após análise técnica, contemplando os pagamentos dos fornecimentos realizados a partir da data do protocolo do pedido de revisão, ou da data de vigência da criação ou alteração de tributos ou, ainda, da superveniência de disposições legais.

8.3.2. Enquanto as solicitações de revisão de preços contratados estiverem sendo analisadas, a Contratada não poderá suspender os fornecimentos e os pagamentos serão realizados aos preços vigentes.

8.3.3. O Contratante, nos casos de revisão de preços, irá lavrar Termo Aditivo com os preços revisados e emitir Nota de Empenho complementar, inclusive para cobertura das diferenças devidas, sem juros e correção monetária, em relação aos pagamentos dos fornecimentos realizados a partir da data do protocolo do pedido de revisão, ou da data de vigência da criação ou alteração de tributos ou, ainda, da superveniência de disposições legais.

8.3.4. Na hipótese de revisão de preços a favor da Municipalidade, esta deverá comprovar, através de pesquisa de mercado ou qualquer outro parâmetro aplicável, o desequilíbrio econômico-financeiro dos valores constantes do contrato.

8.3.5. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação nos termos da Cláusula Segunda - Do Prazo.

8.3.6. A extinção do contrato não configurará óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

8.3.7. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro será de até 1 (um) mês, contado da data do protocolo do pedido de revisão devidamente instruído.

8.4. Havendo atraso nos pagamentos não decorrente de falhas no cumprimento das obrigações contratuais por parte da Contratada, esta terá direito à correção monetária pro-rata die pelo IBGE - IPCA - 1112.Panificados, entre a data da exigibilidade do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento, desde que requerido administrativamente pela Contratada em até 30 (trinta) dias corridos do efetivo pagamento.

## **NONA – DO RECEBIMENTO**

9.1. No recebimento e aceitação do objeto deste contrato serão observadas as condições previstas no edital e em seus anexos, e no que couber, as disposições contidas no art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9.2. O objeto do contrato será recebido:

9.2.1. provisoriamente, de forma sumária, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, com verificação posterior da conformidade do fornecimento com as exigências contratuais;

9.2.2. definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências contratuais.

9.3. O objeto do contrato poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com o contrato e seus anexos.

## **DÉCIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. As despesas referentes ao presente contrato foram previamente empenhadas e serão processadas por conta de verba própria do orçamento vigente, codificadas no orçamento municipal sob os números abaixo transcritos, conforme consta do processo administrativo:

Dotação(ões) Orçamentária(s)
2025 71000 7110 12.306.1003.4027.000 3.3.90.30.00.00.00.00 0001.212000
2025 71000 7110 12.306.1003.4027.000 3.3.90.30.00.00.00.00 0001.213000
2025 71000 7110 12.306.1003.4027.000 3.3.90.30.00.00.00.00 0001.220000
2025 71000 7110 12.306.1003.4027.000 3.3.90.30.00.00.00.00 0002.230224

**OBS: A(s) dotação(ões) acima se refere(m) a verba municipal e estadual.**

10.2. A cada exercício financeiro, o Contratante deve comprovar a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e emitir Nota de Empenho estimativa e, havendo necessidade, emitir Nota de Empenho complementar.

## **DÉCIMA PRIMEIRA – DA GARANTIA DE ADIMPLEMENTO DO CONTRATO**

11.1. A Contratada apresenta garantia do adimplemento das condições aqui estabelecidas no valor de R\$ 730.144,18 (setecentos e trinta mil e cento e quarenta e quatro reais e dezoito centavos), calculado na base de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato, recolhida na Secretaria Municipal de Finanças.

11.2. Nas eventuais prorrogações, será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação do percentual previsto no subitem anterior.

11.3. Sempre que ocorrer qualquer alteração no valor do contrato, para mais ou para menos, o valor nominal da garantia deverá ser atualizado, mantendo-se a proporção inicialmente definida, devendo o Gestor do Contrato notificar a Contratada para:

11.3.1. havendo aumento do valor do ajuste em razão de acréscimos ou reajuste ou revisão de preços, complementar a garantia prestada originalmente para manter a proporção do percentual fixado;

11.3.2. havendo a prorrogação de prazo, viabilizar a renovação da garantia quando for o caso;

11.3.3. havendo redução do valor do ajuste em razão de supressões, assegurar-lhe a liberação do montante correspondente à diferença de valor entre o inicialmente assegurado e o que passou a ser efetivamente devido;

11.3.4. havendo redução do valor da garantia, em consequência de sua execução, efetuar sua reposição para atingir o montante contratualmente estabelecido, sob pena de extinção do contrato existente.

11.4. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, a Contratada ficará desobrigada de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

11.5. Para a modalidade seguro-garantia serão observadas as seguintes regras:

11.5.1. o prazo de vigência da apólice será igual ou superior ao prazo estabelecido no contrato principal e deverá acompanhar as modificações referentes à vigência deste mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;

11.5.2. o seguro-garantia continuará em vigor mesmo se a Contratada não tiver pago o prêmio nas datas convencionadas.

11.5.3. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto, salvo no caso do subitem 11.4 deste contrato.

11.5.4. A seguradora, em caso de inadimplemento pela Contratada, poderá assumir a execução e concluir o objeto do contrato, hipótese em que:

11.5.4.1. a seguradora deverá firmar o contrato, inclusive os aditivos, como interveniente anuente e poderá:

a) ter livre acesso às instalações em que for executado o contrato principal;

b) acompanhar a execução do contrato principal;

c) ter acesso a auditoria técnica e contábil;

d) requerer esclarecimentos ao responsável técnico pelos serviços ou pelo fornecimento.

11.5.4.2. a emissão de empenho em nome da seguradora, ou a quem ela indicar para a conclusão do contrato, será autorizada desde que demonstrada sua regularidade fiscal;

11.5.4.3. a seguradora poderá subcontratar a conclusão do contrato, total ou parcialmente.

11.5.5. Na hipótese de inadimplemento da Contratada, serão observadas as seguintes disposições:

11.5.5.1. caso a seguradora execute e conclua o objeto do contrato, estará isenta da obrigação de pagar a importância segurada indicada na apólice;

11.5.5.2. caso a seguradora não assuma a execução do contrato, pagará a integralidade da importância segurada indicada na apólice.

11.6. Para a modalidade fiança bancária, a Contratada deverá providenciar sua prorrogação ou substituição, com antecedência ao seu vencimento, independentemente de notificação, de forma a manter a garantia contratual até o encerramento do contrato.

11.7. A extinção do contrato determinada por ato unilateral da Administração poderá acarretar, dentre outras consequências e sem prejuízo das sanções previstas nesta Lei:

11.7.1. a execução da garantia contratual para:

11.7.1.1. ressarcimento da Administração Pública por prejuízos decorrentes da não execução;

11.7.1.2. pagamento de verbas trabalhistas e previdenciárias; e

11.7.1.3. pagamento das multas devidas à Administração.

11.7.2. a retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração Pública e das multas aplicadas.

11.8. Os emitentes das garantias contratuais deverão ser notificados pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

11.9. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada.

11.10. A garantia de execução é independente de eventual garantia dos materiais/produtos/equipamentos prevista no Termo de Referência.

11.11. Quando a extinção do contrato decorrer de culpa exclusiva da Administração, a Contratada terá direito, dentre outros, à devolução da garantia.

11.12. A garantia prestada pela Contratada será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração, devendo o Gestor de Contratos instruir o processo com o Termo de Recebimento Definitivo e enviar à Procuradoria-Geral do Município para parecer jurídico, antes da remessa à Secretaria Municipal de Finanças para a baixa e atualização contábil do controle das garantias e posterior devolução.

11.12.1. Quando em dinheiro, será liberada a garantia atualizada monetariamente por meio do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC.

11.13. No caso de garantia na modalidade seguro-garantia ou fiança bancária, o interessado terá o prazo de 06 (seis) meses, a contar do término do contrato para requerer sua devolução, sob pena de inutilização da carta de fiança e da apólice do seguro pela Secretaria Municipal de Finanças, que realizará a baixa dos registros contábeis do Município, após manifestação do Secretário Municipal da unidade gestora sobre o recebimento definitivo do objeto contratual e parecer da Procuradoria-Geral do Município.

## **DÉCIMA SEGUNDA – DA GARANTIA MÍNIMA DO OBJETO, DAS CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

12.1. A garantia do objeto e as condições de manutenção e assistência técnica, quando necessárias, estão dispostas no Anexo II.

## **DÉCIMA TERCEIRA – DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

13.1. A Contratada obriga-se a:

13.1.1. não possuir administrador ou sócio com poder de direção, com vínculo de parentesco com agente político ou Vereador de Campinas, em cumprimento à vedação do art. 7º do Decreto Municipal nº 17.437/2011;

13.1.2. arcar com todas as despesas relativas ao objeto contratado e todos os tributos incidentes, devendo efetuar os respectivos pagamentos na forma e nos prazos previstos em lei;

13.1.3. manter preposto aceito pela Administração para representá-lo na execução do contrato;

13.1.4. cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

13.1.5. manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

13.1.6. não permitir a participação na execução de contrato, direta ou indiretamente, de pessoa física ou jurídica, que figure em qualquer das hipóteses previstas no subitem 5.2 do edital, exceto o subitem 5.2.4.

13.1.7. cumprir as demais condições contidas no Anexo II – Termo de Referência.

## **DÉCIMA QUARTA – DAS RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE**

14.1. O Contratante obriga-se a:

14.1.1. fornecer à Contratada as Ordens de Fornecimento, que serão emitidas pelo órgão gestor que figura como interessado no preâmbulo deste contrato;

14.1.2. prestar à Contratada todos os esclarecimentos necessários para a execução do fornecimento;

14.1.3. explicitamente emitir decisão, no prazo máximo de 01 (um) mês, admitida a prorrogação por igual período desde que devidamente justificada, sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

14.1.4. efetuar os pagamentos devidos;

14.1.5. observar as vedações à Administração ou a seus agentes, no sentido de:

- indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;
- estabelecer vínculo de subordinação com funcionário de empresa contratada;
- demandar a funcionário de empresa contratada a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação;
- intervenção indevida da Administração na gestão interna da Contratada.

#### **DÉCIMA QUINTA – DA RESPONSABILIDADE DAS PARTES RELACIONADA À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS (LGPD)**

15.1. As partes deverão observar as disposições da Lei Federal nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais), e alterações, no tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis a que tenham acesso, para o propósito de execução e acompanhamento deste contrato, não podendo divulgar, revelar, produzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros estranhos a esta contratação, a não ser por força de obrigação legal ou regulatória.

15.2. A Contratada deverá exigir de subcontratadas, quando permitida a subcontratação, o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

15.3. É dever da Contratada orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

15.4. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento desta cláusula, devendo a Contratada atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

15.5. A Contratada deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

15.6. Este contrato está sujeito a alterações nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a Autoridade Nacional de Proteção de Dados – ANPD, por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

#### **DÉCIMA SEXTA – DAS PENALIDADES**

16.1. Serão aplicadas à Contratada responsável pelas infrações administrativas as seguintes sanções, nos termos dos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021:

16.1.1. advertência, aplicável à Contratada que der causa à inexecução parcial do contrato, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

16.1.2. multa de mora de 0,1% (um décimo por cento) a 0,5% (cinco décimos por cento) do valor da inadimplência, por dia de atraso injustificado em realizar o fornecimento, até o 4º (quarto) dia corrido do atraso, após o que, a critério da Administração, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, ocasião em que poderá ser convertida em multa compensatória e promovida a extinção unilateral do contrato, cumulada com outras sanções;

16.1.3. multa compensatória em valor não inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) do valor do contrato e não superior a 30% (trinta por cento), nas seguintes infrações:

16.1.3.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

16.1.3.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

16.1.3.3. dar causa à inexecução total do contrato;

16.1.3.4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

16.1.3.5. apresentar declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato;

16.1.3.6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;

16.1.3.7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

16.1.3.8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), especialmente o inciso IV, no tocante a contratos:

a) fraudar contrato;

b) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar contrato administrativo;

c) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou

d) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública.

16.1.4. impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Município de Campinas, pelo prazo máximo de 03 (três) anos, nas seguintes infrações, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave:

- 16.1.4.1. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- 16.1.4.2. dar causa à inexecução total do contrato;
- 16.1.4.3. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado.
- 16.1.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 03 (três) anos e máximo de 06 (seis) anos, nas hipóteses previstas no subitem anterior, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que o impedimento de licitar e contratar e, ainda, nas seguintes hipóteses:
- 16.1.5.1. apresentar declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato;
- 16.1.5.2. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- 16.1.5.3. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 16.1.5.4. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013 (Lei Anticorrupção), especialmente o inciso IV, no tocante a contratos:
- a) fraudar contrato;
  - b) criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para celebrar contrato administrativo;
  - c) obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou
  - d) manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública.
- 16.1.6. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 16.1.6.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 16.1.6.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 16.1.6.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 16.1.6.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

16.1.6.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

16.2. Na aplicação da sanção de multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

16.3. A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade requererá a instauração de processo de responsabilização, a ser conduzido por comissão composta de 02 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará a Contratada para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

16.4. É admitida a reabilitação da Contratada perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, exigidos, cumulativamente:

16.4.1. reparação integral do dano causado à Administração Pública;

16.4.2. pagamento da multa;

16.4.3. transcurso do prazo mínimo de 01 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 03 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

16.4.4. cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

16.4.5. análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos definidos no subitem 16.4 deste contrato.

16.5. A sanção pelas infrações de apresentar declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato e praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013 exigirá como condição de reabilitação da Contratada, adicionalmente ao subitem 16.4 deste contrato, a implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável.

16.6. A penalidade de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

16.6.1. Possível a cumulação das multas moratória e compensatória quando tiverem elas origem e fatos geradores diversos.

16.7. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração à Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

16.8. A aplicação das sanções previstas não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração.

16.9. O descumprimento parcial ou total, por uma das partes, das obrigações que lhes correspondam, não será considerado inadimplemento contratual se tiver ocorrido por motivo de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificados e comprovados. O caso fortuito, ou de força maior, verifica-se no fato necessário, cujos efeitos não era possível evitar, ou impedir, nos termos do parágrafo único do art. 393 do Código Civil.

16.10. Da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação.

16.10.1. O recurso de que trata o subitem 16.10 deste contrato será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 05 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

16.11. Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar caberá apenas pedido de reconsideração, que deverá ser apresentado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

## **DÉCIMA SÉTIMA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**

17.1. O Contratante, por meio da Secretaria Gestora, efetuará a fiscalização e gestão do fornecimento a qualquer instante, solicitando à Contratada, sempre que julgar conveniente, informações do seu andamento, devendo esta prestar os esclarecimentos desejados e comunicar ao Contratante quaisquer fatos ou anormalidades que porventura possam prejudicar o bom andamento do contrato ou o resultado final de sua execução.

17.2. No desempenho de suas atividades, é assegurado aos órgãos fiscalizadores o direito de verificar e exigir a perfeita execução do presente ajuste em todos os seus termos e condições.

17.3. A Contratada será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Contratante.

17.4. Demais condições do modelo de fiscalização e de gestão do contrato constam do Anexo II.

## **DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS DE EXTINÇÃO**

18.1. Constituem motivos para a extinção do contrato as situações referidas no art. 137 da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.2. A extinção do contrato deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

18.3. A extinção do contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, consensual, ou por decisão arbitral ou judicial, de acordo com o art. 138 da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.4. A extinção determinada por ato unilateral e escrito da Administração, poderá acarretar ao Contratante, sem prejuízo das sanções cabíveis, as consequências elencadas no art. 139 da Lei Federal nº 14.133/2021.

18.5. A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

## DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO

19.1. Incumbirá ao Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º, da Lei Federal nº 12.527/2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto Federal nº 7.724/2012.

19.2. O Contratante deve manter disponibilizados no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) os documentos elaborados na fase preparatória da licitação que deu origem a este contrato, que porventura não tenham integrado o edital e seus anexos.

## VIGÉSIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO, DA CESSÃO E DA TRANSFERÊNCIA

20.1. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência do objeto do presente contrato.

## VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO COMPETENTE

21.1. As partes elegem o foro da Comarca de Campinas/SP, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as questões oriundas deste contrato.

E por estarem justas e contratadas, firmam as partes o presente instrumento.



Documento assinado eletronicamente por **ALINE BENTO ROSSATTO GERMANO**, Usuário Externo, em 28/04/2026, às 22:09, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **PATRÍCIA ADOLF LUTZ**, Secretário(a) Municipal de Educação, em 30/04/2026, às 17:38, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.campinas.sp.gov.br/verifica> informando o código verificador **18630754** e o código CRC **88A8F7B9**.