



ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO
Contratação Direta Nº 1102.03.26-DEASS
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00009.20260126/0003-02

TERMO DE CONTRATO QUE FAZEM ENTRE SI O(A)
FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
E

O(A) FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, com sede no(a) --, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o --, neste ato representado(a) pelo(a) Sr(a) MARIA SIONE LOPES JORGE, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a), inscrito(a) no CPF/CNPJ, sediado(a) no(a), doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), inscrito no CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 00009.20260126/0003-02 e em observância às disposições da Lei nº 14.133 de 1 de abril de 2021, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Contratação Direta nº 1102.03.26-DEASS, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. O objeto do presente Termo de Contrato é AQUISIÇÃO DE PÃES, BOLOS E SALGADOS DESTINADOS A ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE SÃO LUÍS DO CURU - CE., conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Aviso de Contratação Direta, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	PÃO SOVADO	2000.0	Unidade		
Pão de trigo de textura macia, miolo branco e uniforme, com casca fina e levemente dourada. Ingredientes básicos: Farinha de trigo, água, fermento biológico, açúcar, sal e gordura vegetal ou manteiga. Formato: Tradicional (redondo ou alongado). Peso mínimo: 45g. Aspecto: Superfície lisa, sem rachaduras excessivas ou queimaduras. Sabor e aroma: Característicos de pão fresco, levemente adocicado.					
2	PÃO CARIOCA	1000.0	Unidade		
Pão de trigo de casca crocante e dourada, miolo branco, macio e aerado. Ingredientes básicos: Farinha de trigo, água, fermento biológico, sal e melhoradores de farinha. Formato: arredondado ou levemente oval. Peso mínimo: 50g. Aspecto: Casca fina e crocante, sem áreas queimadas; miolo uniforme.					
3	PÃO PAULISTA	2000.0	Unidade		
Pão de trigo de formato alongado, com casca fina e levemente crocante, miolo branco, macio e uniforme. Ingredientes básicos: Farinha de trigo, água, fermento biológico, sal e melhoradores de farinha. Formato: Alongado. Peso mínimo: 50g. Aspecto: Superfície lisa, coloração dourada clara, sem queimaduras ou deformações. Sabor e aroma: Suaves e característicos de pão fresco.					



4	BOLO DE BATATA	100.0	Unidade		
Bolo de massa macia e úmida, elaborado à base de batata, com sabor suave e textura uniforme. Ingredientes básicos: Batata doce, farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, gordura vegetal ou manteiga e fermento químico. Formato: Redondo ou retangular. Aspecto: Superfície íntegra, coloração dourada clara, sem rachaduras excessivas ou queimaduras. Sabor e aroma: Característicos de bolo caseiro, levemente adocicado. Validade: 3 a 7 dias. Peso mínimo: 700g.					
5	BOLO FOFO	100.0	Unidade		
Bolo de massa leve, macia e aerada, com textura uniforme e sabor suave. Ingredientes básicos: Farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, gordura vegetal ou manteiga e fermento químico. Formato: Redondo ou retangular. Aspecto: Superfície íntegra, coloração dourada clara, sem rachaduras excessivas ou áreas queimadas. Sabor e aroma: Característicos de bolo fresco, levemente adocicado. Validade: 3 a 7 dias. Peso mínimo: 700g.					
6	BOLO DE MACAXEIRA	100.0	Unidade		
Bolo de massa úmida e consistente, textura uniforme e sabor característico. Ingredientes básicos: Macaxeira, açúcar, ovos, leite ou leite de coco, gordura vegetal ou manteiga e fermento químico. Formato: Redondo ou retangular. Aspecto: Superfície íntegra, coloração dourada clara a levemente amarelada, sem queimaduras. Sabor e aroma: Característicos de bolo regional, levemente adocicado. Validade: 3 a 7 dias. Peso mínimo: 700g.					
7	BOLO MOLE	100.0	Unidade		
Bolo de consistência cremosa e macia, textura homogênea, com sabor suave e característico. Ingredientes básicos: Leite, açúcar, ovos, farinha de trigo ou amido, manteiga ou gordura vegetal e fermento químico. Formato: Redondo ou retangular, conforme padrão do fabricante. Aspecto: Superfície lisa, coloração clara a levemente dourada, sem rachaduras ou queimaduras. Sabor e aroma: Suaves, característicos de bolo caseiro. Validade: 3 a 7 dias. Peso mínimo: 700g.					
8	PÃO DE QUEIJO 30G	2000.0	Unidade		
Produto assado à base de polvilho, com textura macia por dentro e levemente crocante por fora, sabor característico de queijo. Ingredientes básicos: Polvilho, queijo, leite, ovos, óleo ou manteiga e sal. Formato: arredondado. Aspecto: Superfície lisa ou levemente irregular, coloração dourada clara, sem queimaduras. Sabor e aroma: Característicos de pão de queijo fresco. Validade: Conforme fabricante. Peso mínimo: 30g					
9	PACOTE DE PÃO	200.0	Pacote		
Pão de trigo embalado, com miolo macio e uniforme, casca levemente dourada, próprio para consumo diário. Ingredientes básicos: Farinha de trigo, água, fermento biológico, sal, açúcar e gordura vegetal. Formato: Fatias ou inteiro, conforme padrão do fabricante. Embalagem: Pacote plástico adequado para alimentos, fechado e identificado com prazo de validade. Aspecto: Produto íntegro, sem mofo, umidade excessiva ou avarias. Sabor e aroma: Característicos de pão fresco. Formato: redondo ou hot-dog. Validade: Conforme fabricante, indicada na embalagem. Peso: 500g, Pacote contendo 10 unidades.					
10	BOLO DE MILHO	100.0	Unidade		
Bolo de massa macia, úmida e homogênea, com sabor característico de milho. Ingredientes básicos: Milho verde ou fubá, ovos, açúcar, leite, óleo ou manteiga e fermento químico. Formato: Redondo ou retangular. Aspecto: Superfície lisa, coloração amarelada, sem rachaduras ou queimaduras. Sabor e aroma: Característicos de milho fresco, levemente adocicado. Validade: de 3 a 7 dias. Peso mínimo: 700g.					
11	SALGADO SABORES VARIADOS 130G	1000.0	Unidade		
Salgado assado ou frito, de massa macia ou crocante, com recheio salgado, bem distribuído e sabor característico. Ingredientes básicos: Farinha de trigo, água, gordura vegetal ou óleo, recheio à base de carnes, frango, queijo ou misto e temperos. Formato: Variável conforme o tipo do salgado. Aspecto: Bem modelado, sem rachaduras, queimaduras ou excesso de óleo. Sabor e aroma: Característicos do tipo de salgado, sem odores estranhos. Validade: Curta, consumo preferencial no mesmo dia. Peso mínimo: 130g					

2. CLÁUSULA SEGUNDA - VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Termo de Referência, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, prorrogável na forma do art. 107 da Lei nº 14.133 de 2021.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ _____ (_____), conforme abaixo especificado:

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 do(a) Fundo Municipal de Assistência Social, na classificação abaixo: 0902.08.244.0011.2.076 - Bloco da Proteção Social Básica, no(s) elemento(s) de despesa(s): 33903007 - Material de Consumo;

5. CLÁUSULA QUINTA - PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do Aviso de Dispensa Eletrônica nº 1102.03.26-DEASS.

6. CLÁUSULA SEXTA - REAJUSTE

6.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.

6.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice do IGPM, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

6.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

6.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

6.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

6.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

6.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

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. As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do Aviso de Dispensa Eletrônica nº



9. CLAÚSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. A fiscalização da execução do objeto será efetuada por Comissão/Representante designado pela CONTRATANTE, na forma estabelecida no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do Aviso de Contratação Direta nº

10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do aviso de Contratação Direta nº 1102.03.26-DEASS.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência/Projeto Básico, Anexo I do aviso de Dispensa Eletrônica de Licitação nº

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - EXTINÇÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser extinto nos termos dos arts. 106 e 137, combinado com o art. 138 e 139 da Lei nº 14.133/2021.

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 nos casos previstos no art. 104 da Lei 14.133, de 2021.

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

13.1. É vedado à CONTRATADA interromper o fornecimento dos bens/produtos sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

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 por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do art. 125 da Lei nº 14.133, de 2021.

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, respeitado o art. 129 da Lei nº 14.133, de 2021..



15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, na Imprensa Oficial, no sítio eletrônico e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), no prazo previsto no art. 94 Lei nº 14.133, de 2021.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - FORO

17.1. É eleito o Foro da Comarca de São Luís do Curu para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 151, da Lei nº 14.133/2021.

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.

SÃO LUÍS DO CURU/CE, de..... de 20.....

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
CNPJ/MF Nº 07.623.051/0001-19
MARIA SIONE LOPES JORGE
Responsável legal da CONTRATANTE

CONTRATADO
CPF/CNPJ Nº XXXXXXXXXX
Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

- 1.
- 2.