



SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO DO ESTADO DO PIAUÍ
 Av. Pedro Freitas, 1900, Centro Administrativo, BL1 - Bairro São Pedro, Teresina/PI, CEP 64018-900
 Telefone: - http://www.seadprev.pi.gov.br/

MINUTA DE CONTRATO Nº: ./SEAD-PI/DL /DLASSESSORIA4 TERESINA/PI, 27 DE NOVEMBRO DE 2023.

Processo nº 00002.002312/2023-32

ANEXO II MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº (....) QUE CELEBRAM ENTRE SI, DE UM LADO, COMO CONTRATANTE, O ESTADO DO PIAUÍ, POR INTERMÉDIO DA (órgão ou entidade), E DO OUTRO, COMO CONTRATADA, A EMPRESA (....)

O Estado do Piauí, por intermédio da _____, inscrita no CNPJ sob o nº (.....), doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, com sede (endereço completo), neste ato representado por seu (CARGO DO ORDENADOR DE DESPESA), Sr(a). (....), portador(a) da Cédula de Identidade nº (....), inscrito (a) no CPF sob o nº (.....); e a Empresa (....) com sede e foro na cidade de (.....) Estado do (.....), estabelecida à (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o nº (....), aqui representada por (nome completo, cargo) inscrito(a) no CPF sob o nº (....), portador(a) da carteira de identidade RG nº (....), doravante denominada abreviadamente **CONTRATADA**, tendo em vista a homologação do Pregão Eletrônico nº (...), conforme despacho exarado no Processo Administrativo nº (....), vinculado ao Parecer Jurídico PGE nº (....) e o que mais consta dos citados autos, que passa a fazer parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição, em conformidade com as normas da Lei nº 8.666/93, Lei nº 10.520/2002, bem como com o Decreto Estadual nº 15.093/2013, os quais submetem as partes para todos os efeitos, têm justo e acordado celebrar o presente **TERMO DE CONTRATO**, regendo-se a contratação pelo fixado nas cláusulas seguintes:

PARTE GERAL

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DOS DOCUMENTOS QUE INTEGRAM O CONTRATO

1.1. São partes complementares deste Contrato, independentemente de transcrição, o Processo Administrativo discriminado na **Parte Específica** deste Contrato, incluído o Termo de Referência constante nos autos, a proposta apresentada pela Contratada, seus anexos, os detalhes executivos, projetos, especificações técnicas, despachos e pareceres que o encorpam.

1.2. A **Parte Específica** definirá se o contrato se origina de Pregão Eletrônico ou contratação direta, indicando o fundamento legal utilizado para a dispensa ou inexigibilidade, quando for o caso.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO DO CONTRATO

2.1. O objeto do presente Termo de Contrato é a contratação do serviço descrito na **Parte Específica** deste Contrato, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência e na proposta, os quais integram este instrumento, independente de transcrição.

2.1.1. A **Parte Específica** deste Contrato indicará se a prestação do serviço ocorrerá de forma continuada ou não.

2.2. A **Parte Específica** deste Contrato definirá o regime de execução dos serviços.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – RECEBIMENTO DO OBJETO

3.1. Os serviços serão recebidos provisoriamente no prazo previsto na **Parte Específica**, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

3.2. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos, refeitos ou substituídos no prazo previsto na **Parte Específica** deste Contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

3.3. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo previsto na **Parte Específica**, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente e presidida pelo fiscal do contrato, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, sem prejuízo da obrigação de o contratado reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, na forma prevista no art. 73, I, "b", c/c art. 69 da Lei n. 8.666/1993;

3.3.1. Na hipótese de o termo circunstanciado ou a verificação a que se refere o subitem anterior artigo não serem, respectivamente, lavrado ou procedida dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, desde que comunicados à Administração nos 15 (quinze) dias anteriores à exaustão dos mesmos, situação na qual será responsabilizado o fiscal ou comissão responsável pela fiscalização.

3.4. O recebimento provisório ou definitivo ocorrerá mediante termo circunstanciado ou recibo, conforme definido na **Parte Específica**.

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

4. CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR DO CONTRATO

4.1. O valor do presente Termo de Contrato está previsto na **Parte Específica**.

4.2. No valor em questão estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos 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.

5. CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado, podendo a **Parte Específica** deste Contrato prever prazo inferior.

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

5.3. Não será autorizado pagamento sem que o fiscal do contrato ateste o recebimento dos serviços descritos na nota fiscal ou fatura apresentada.

5.4. Para execução do pagamento de que trata esta Cláusula, a CONTRATADA deverá fazer constar da Nota Fiscal ou fatura correspondente, emitida sem rasura, em letra bem legível em nome da CONTRATANTE, cujo CNPJ está especificado na qualificação preambular do contrato, informando o número de sua conta corrente, o nome do Banco e a respectiva Agência.

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

5.6. Caso a CONTRATADA seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal ou fatura, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

5.7. A Nota Fiscal ou fatura correspondente deverá ser entregue, pela CONTRATADA, diretamente ao Fiscal deste Contrato, que somente atestará a execução do objeto e liberará a referida Nota Fiscal para pagamento, quando cumpridas, pela mesma, todas as condições pactuadas.

5.8. Havendo erro na Nota Fiscal ou circunstância que impeçam a liquidação da despesa, aquela será devolvida a CONTRATADA, pelo Fiscal deste Contrato e o pagamento ficará pendente até que se providencie pela CONTRATADA as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

5.9. Quando da ocorrência de eventuais atrasos de pagamento provocados exclusivamente pela Administração, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes formulas:

$$I=(TX/100)/365$$

$$EM= I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

I = índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual;

EM = Encargos Moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso

5.10. A atualização só será devida em caso de mora imputável exclusivamente ao contratante.

5.11. Para fins de pagamento, a Contratada deverá apresentar os seguintes documentos, conforme Decreto Estadual 15.093/2013, arts. 5º e 6º:

a) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS (CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal). Será aceito certificado da matriz em substituição ao da filial ou vice-versa quando, comprovadamente, houver arrecadação centralizada;

b) Prova de regularidade para com a Justiça do Trabalho emitida pelo TST (Certidão Negativa de débitos Trabalhistas);

c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional;

d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES

6.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

6.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, aplicando-se o índice IPCA-E, salvo se outro for definido na Parte Específica deste Contrato.

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

6.3. Competirá à Contratada exercer, perante a Contratante, seu direito ao reajuste, sendo que, se não o fizer de forma tempestiva e, por via de consequência, prorrogar o contrato ou deixar expirar o prazo de vigência, ocorrerá a preclusão do seu direito ao reajuste.

6.4. Deverá o gestor do contrato diligenciar no sentido de assegurar que a economicidade do vínculo contratual será mantida mesmo após o reajuste, juntando aos autos documentação comprobatória da atual compatibilidade do valor do contrato com a realidade de mercado.

6.5. Se a variação do indexador adotado implicar em reajuste que prejudique a economicidade do valor contratual, a CONTRATADA aceita negociar a adoção de preço compatível com a realidade do mercado.

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

6.7. 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.

6.8. 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.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Estado do Piauí, conforme classificação descrita na **Parte Específica** deste contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

8.1. A **Parte Específica** poderá prever a prestação de garantia como condição para a assinatura do contrato.

8.2. O prazo de validade da garantia está previsto na **Parte Específica** do contrato e deverá ser superior a **90 (noventa) dias** do prazo contratual.

8.3. A garantia prestada será restituída e/ou liberada após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente, conforme dispõe o § 4º, do art. 56, da Lei Federal nº 8.666/1993.

8.4. A não prestação de garantia equivale à recusa injustificada para a contratação, caracterizando descumprimento total da obrigação assumida, ficando a adjudicatária sujeita às penalidades legalmente estabelecidas, inclusive multa.

8.5. Na ocorrência de acréscimo contratual de valor, deverá ser prestada garantia proporcional ao valor acrescido, nas mesmas condições estabelecidas no subitem 8.1 da **Parte Específica** deste contrato.

9. CLAÚSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1 São obrigações da contratante:

9.1.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas neste Contrato;

9.1.2 Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos serviços recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Termo de Referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;

9.1.3 Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no serviços executados, para que sejam feitas as correções pertinentes;

9.1.4 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;

9.1.5 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente à execução do serviço, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos;

9.2 A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9.3 As obrigações gerais elencadas nesta cláusula somam-se àquelas decorrentes das peculiaridades da contratação, as quais estão previstas na **Parte Específica**.

10. CLAÚSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste Contrato e na sua proposta, assumindo exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

10.1.1. Zelar pela fiel execução deste contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

10.1.2. Designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades, em especial da regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica alocada, e pelos contatos com o CONTRATANTE;

10.1.3. Cumprir as disposições legais e regulamentares municipais, estaduais e federais que interfiram na execução dos serviços;

10.1.4. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação;

10.1.5. Dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;

10.1.6. Prestar ao CONTRATANTE, por escrito, os esclarecimentos solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços;

10.1.7. Responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes da execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do CONTRATANTE em seu acompanhamento;

10.1.8. Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução deste contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 8.666/1993;

10.1.9. Manter seus profissionais identificados por meio de crachá com fotografia recente;

10.1.10. Substituir qualquer integrante de sua equipe cuja permanência nos serviços for julgada inconveniente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da solicitação justificada formulada pelo CONTRATANTE;

10.1.11. Arcar com despesas decorrentes de infrações de qualquer natureza praticadas por seus empregados durante a execução dos serviços, ainda que no recinto da sede do CONTRATANTE;

10.1.12. Apresentar, quando exigido pelo CONTRATANTE, os comprovantes de pagamento dos salários e de quitação das obrigações trabalhistas (inclusive as previstas em Acordos e Convenções Coletivas de Trabalho) e previdenciárias relativas aos empregados da CONTRATADA que atuem ou tenham atuado na prestação de serviços objeto deste contrato;

10.1.13. Identificar todos os equipamentos e materiais de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;

10.1.14. Obedecer às normas e rotinas do CONTRATANTE, em especial as que disserem respeito à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações existentes ou geradas durante a execução dos serviços;

10.1.15. Implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira a não interferir nas atividades do CONTRATANTE, respeitando suas normas de conduta;

10.1.16. Reexecutar os serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis;

10.1.17. Guardar sigilo em relação às informações ou documentos de qualquer natureza de que venha a tomar conhecimento, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;

10.1.18. Manter bens e equipamentos necessários à realização dos serviços, de qualidade comprovada, em perfeitas condições de uso, em quantidade adequada à boa execução dos trabalhos, cuidando para que os equipamentos elétricos sejam dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

10.1.19. Submeter à CONTRATANTE relatório mensal sobre a prestação dos serviços, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;

10.1.20. Fornecer à equipe alocada para a execução dos serviços os equipamentos de proteção individual adequados à atividade, o necessário treinamento e fiscalizar sua efetiva utilização;

10.1.21. Prestar os serviços por intermédio da equipe indicada nos documentos apresentados na fase de habilitação, a título de qualificação técnica, quando exigida.

10.2. A Contratada deverá reservar parte dos empregos diretos criados por força de contrato de serviço que vier a firmar com o Estado do Piauí e seus órgãos, para egressos do Sistema Prisional e cumpridores de medidas de segurança e penas alternativas.

10.2.1. A obrigação estipulada no subitem 10.2 só será exigível após a devida contratação e emissão de ordem de serviço ou outro instrumento pelo qual é dado comando para o início dos serviços referidos, e desde que haja compatibilidade entre os beneficiários da política pública e as funções a serem desempenhadas por estes.

10.2.2. O Contrato deverá reservar as vagas previstas no item 10.2 na seguinte proporção:

a) No mínimo 5% (cinco por cento) dos empregos diretos criados, no caso de o contratado vir a admitir 21 (vinte e um) ou mais empregados.

- b) Ao menos 1 (um) empregado, no caso de o contratado vir a admitir entre 6 (seis) e 20 (vinte) empregados; e
- c) Admissão facultativa, no caso de o contratado vir a admitir 5 (cinco) ou menos empregados.

10.2.3. As vagas mencionadas no subitem 10.2.2, serão preenchidas de acordo com a ordem de classificação estabelecida em processo único de seleção a cargo da Secretaria da Justiça - SEJUS, nos termos de regulamentação própria.

10.2.4. No caso de não haver beneficiários selecionados na forma do 10.2.3, o contratado deverá preencher os empregos criados da forma que for mais útil para a perfeita execução do contrato.

10.2.5. A ausência de beneficiários habilitados será consignada pelo Contratado no "Livro de Ocorrências" juntamente com as diligências que empregou para encontrá-los, tais como avisos veiculados em jornais locais e programas de rádio, e será revista pelo Fiscal do Contrato a tempo e modo.

10.3. As obrigações gerais elencadas nesta cláusula somam-se àquelas decorrentes das peculiaridades da contratação, as quais estão previstas na **Parte Específica**.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – FISCALIZAÇÃO

11.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

11.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

11.4. A **Parte Específica** deste Contrato poderá incluir rotinas específicas de fiscalização da execução dos serviços, de acordo com as peculiaridades do objeto contratado.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As penalidades administrativas aplicáveis à Contratada, por inadimplência, estão previstas nos artigos 81, 87, 88 e seus parágrafos, todos da Lei nº 8.666/93, e art. 7º da Lei 10.520/2002, sem prejuízo das sanções previstas neste Contrato.

12.1.1. A **Parte Específica** deste Contrato poderá prever outras faltas e sanções ao Contratado, de acordo com as peculiaridades do objeto.

12.2. Conforme art. 7º da Lei 10.520/2002, comete infração administrativa aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ata de registro de preços, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal.

12.2.1. O licitante ou adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem 12.2 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- a) Multa de 10% (dez 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 Estado do Piauí e descredenciamento no CADUF/PI, pelo prazo de até cinco anos.

12.3. MULTA

a) A multa de mora a ser aplicada por atraso injustificado na execução do contrato será calculada sobre o valor dos bens não fornecidos, competindo sua aplicação ao titular do órgão contratante, observando os seguintes percentuais:

- a.1) de **0,3%** (três décimos por cento), por dia de atraso até o limite correspondente a **15 (quinze) dias**; e
- a.2) de **0,5%** (cinco décimos por cento), por dia de atraso a partir do 16º (décimo sexto) dia, até o limite correspondente a **30 (trinta) dias**; e
- a.3) de **1,0%** (um por cento), por dia de atraso a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia, até o limite correspondente a **60 (sessenta) dias**, findo o qual a Contratante rescindir o contrato correspondente, aplicando-se à Contratada as demais sanções previstas na Lei nº 8.666/93.

b) Será aplicada **multa de 1,5%** (um e meio por cento) sobre o valor da contratação, quando a Contratada:

- b.1) Prestar informações inexatas ou obstacular o acesso à fiscalização da contratante no cumprimento de suas atividades;
- b.2) Desatender às determinações da fiscalização da contratante; e
- b.3) Cometer qualquer infração às normas legais federais, estaduais e municipais, respondendo ainda pelas multas aplicadas pelos órgãos competentes em razão da infração cometida.

c) Será aplicada **multa de 2%** (dois por cento) sobre o valor da contratação quando a Contratada:

- c.1) Não iniciar, ou recusar-se a executar a correção de qualquer ato que, por imprudência, negligência imperícia dolo ou má fé, venha a causar danos à Contratante ou a terceiros, independentemente da obrigação da Contratada em reparar os danos causados;
- c.2) Praticar por ação ou omissão, qualquer ato que, por imprudência, negligência, imperícia, dolo ou má fé, venha a causar danos à Contratante ou a terceiros, independentemente da obrigação da Contratada em reparar os danos causados.

12.4. ADVERTÊNCIA

a) A aplicação da penalidade de advertência será efetuada nos seguintes casos:

- a.1) Descumprimento das obrigações assumidas contratualmente ou nas licitações, desde que acarretem pequeno prejuízo ao Estado do Piauí, independentemente da aplicação de multa moratória ou de inexecução contratual, e do dever de ressarcir o prejuízo;
- a.2) Execução insatisfatória do objeto contratado, desde que a sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária ou declaração de inidoneidade;
- a.3) Outras ocorrências que possam acarretar pequenos transtornos ao desenvolvimento das atividades da contratante, desde que não sejam passíveis de aplicação das sanções de suspensão temporária e declaração de inidoneidade.

12.5. SUSPENSÃO TEMPORÁRIA DO DIREITO DE LICITAR E CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO

a) A suspensão do direito de licitar e contratar com o Estado do Piauí pode ser aplicada aos licitantes e contratados cujos inadimplementos culposos prejudicarem o procedimento licitatório ou a execução do contrato, por fatos graves, cabendo defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da data do recebimento da intimação;

b) A penalidade de suspensão temporária do direito de licitar e contratar com o Estado do Piauí será aplicada nos seguintes prazos e situações:

- b.1) Por **06 (seis) meses** nos seguintes casos:

b.1.1) Atraso no cumprimento das obrigações assumidas contratualmente e na licitação que tenha acarretado prejuízos significativos para o Estado do Piauí;

b.1.2) Execução insatisfatória do objeto deste ajuste, se antes tiver havido aplicação da sanção de advertência.

b.2) Por **um ano**:

b.2.1) Quando a contratada se recusar a assinar o contrato dentro do prazo estabelecido pela contratante.

b.3) Por **02 (dois) anos**, quando a contratada:

b.3.1) Não concluir os fornecimentos contratados;

b.3.2) Fornecer bens em desacordo com as especificações ou com qualquer outra irregularidade, contrariando o disposto no termo de referência ou contrato, não efetuando sua substituição ou correção no prazo determinado pela contratante;

b.3.3) Cometer quaisquer outras irregularidades que acarretem prejuízos ao Estado, ensejando a rescisão do contrato ou frustração do processo licitatório;

b.3.4) Praticar atos ilícitos, visando a frustrar os objetivos da licitação;

b.3.5) Demonstrar não possuir idoneidade para licitar e contratar com o Estado do Piauí, em virtude de atos ilícitos praticados;

b.3.6) Reproduzir, divulgar ou utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, quaisquer informações de que seus empregados tenham conhecimento em razão da execução deste contrato, sem consentimento prévio da contratante.

12.6. DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE PARA LICITAR E CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

a) A declaração de inidoneidade será proposta pelo agente responsável pelo acompanhamento da execução contratual se constatada a má-fé, ação maliciosa e premeditada em prejuízo do Estado do Piauí, evidência de atuação com interesses escusos ou reincidência de faltas que acarretem prejuízos ao Estado do Piauí ou aplicações sucessivas de outras sanções administrativas.

b) A declaração de inidoneidade implica proibição de licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a autoridade que aplicou a penalidade, após ressarcidos os prejuízos e decorrido o prazo de **02 (dois) anos**.

c) A declaração de inidoneidade para licitar e contratar com toda a Administração Pública será aplicada à contratada nos casos em que:

c.1) tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

c.2) praticar atos ilícitos, visando a frustrar os objetivos da licitação;

c.3) demonstrar não possuir idoneidade para licitar e contratar com o Estado do Piauí, em virtude de atos ilícitos praticados;

c.4) reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio ou de terceiros, quaisquer informações de que seus empregados tenham tido conhecimento em razão de execução deste contrato, sem consentimento prévio da contratante, em caso de reincidência;

c.5) apresentar qualquer documento falso, ou falsificado no todo ou em parte, com o objetivo de participar da licitação, ou no curso da relação contratual;

c.6) praticar fato capitulado como crime pela Lei 8.666/93.

d) Independentemente das sanções a que se referem os subitens anteriores, a Contratada está sujeita ao pagamento de indenização por perdas e danos, podendo ainda a administração propor que seja responsabilizada:

d.1) civilmente, nos termos do Código Civil;

d.2) perante os órgãos incumbidos de fiscalização das atividades contratadas ou do exercício profissional a elas pertinentes;

d.3) criminalmente, na forma da legislação pertinente.

12.7. Nenhum pagamento será feito ao fornecedor dos bens que tenha sido multado, antes que tal penalidade seja descontada de seus haveres.

12.8. As sanções serão aplicadas, de acordo com a Lei Estadual nº 6.782/2016 e Decreto Estadual nº. 11.319/2004, pela Contratante, facultada a defesa prévia da interessada, no respectivo processo no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, com exceção da declaração de inidoneidade, cujo prazo de defesa é de **10 (dez) dias** da abertura de vista, conforme § 3º do art. 87 da Lei nº. 8.666/93.

12.9. As multas administrativas previstas neste instrumento não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a Contratada de responsabilidade por perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA RESCISÃO

13.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

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

13.3. A rescisão por não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos acarreta as seguintes consequências, sem prejuízo das sanções previstas neste contrato e na Lei nº 8.666/93:

13.3.1. Assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;

13.3.2. Ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, material e pessoal empregados na execução do contrato, necessários à sua continuidade, na forma do inciso V do art. 58 da Lei nº 8.666/93;

13.3.3. Execução da garantia contratual, para ressarcimento da Administração, e dos valores das multas e indenizações a ela devidos;

13.3.4. Retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração.

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

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

13.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.4.3. Indenizações e multas.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, mediante prévia manifestação da Procuradoria-Geral do Estado, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666/93, na Lei 10.520/02 e demais normas federais e estaduais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/90 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA VIGÊNCIA E DO PRAZO DE EXECUÇÃO

15.1. A vigência e validade deste instrumento decorrerão de sua assinatura, conforme previsto na **Parte Específica**, tornando-se eficaz a partir da publicação, em extrato, na Imprensa Oficial, que será providenciada pela CONTRATANTE nos termos do Parágrafo Único do Artigo 61 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

15.2. Caso se trate de serviços de natureza continuada, o prazo de vigência poderá ser prorrogado na forma do art. 57, II, da Lei nº 8.666/93, até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 15.2.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 15.2.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 15.2.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 15.2.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 15.2.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 15.2.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e
- 14.2.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

15.3. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

15.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

15.5. Tratando-se de serviço não continuado, a **Parte Específica** irá definir o prazo de execução, prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei nº 8.666/93.

16. CLAUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

16.1. A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

16.2. É vedada às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

16.3. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

16.4. A CONTRATANTE e a CONTRATADA se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, garantindo que:

- a) o tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos arts. 7º, 11 e 14 da Lei n. 13.709/2018, às quais se submeterão os serviços, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular;
- b) o tratamento seja limitado às atividades necessárias para o alcance das finalidades do serviço contratado ou, quando for o caso, ao cumprimento de obrigação legal ou regulatória, no exercício regular de direito, por determinação judicial ou por requisição da Autoridade Nacional de Proteção de Dados - ANPD;
- c) em caso de necessidade de coleta de dados pessoais dos titulares mediante consentimento, indispensáveis à própria prestação do serviço, esta será realizada após prévia aprovação da CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pela obtenção e gestão. Os dados assim coletados só poderão ser utilizados na execução dos serviços especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser compartilhados ou utilizados para outras finalidades. Eventualmente, podem as partes convencionar, por escrito, que a CONTRATANTE será responsável por obter o consentimento dos titulares;
- d) os sistemas que servirão de base para armazenamento dos dados pessoais coletados seguem um conjunto de premissas, políticas e especificações técnicas, devendo estar alinhados com a legislação vigente e as melhores práticas de mercado;
- e) os dados obtidos em razão deste contrato serão armazenados em um banco de dados seguro, com garantia de registro das transações realizadas na aplicação de acesso (log), adequado controle baseado em função (*role based access control*) e com transparente identificação do perfil dos credenciados, tudo estabelecido como forma de garantir inclusive a rastreabilidade de cada transação e a franca apuração, a qualquer momento, de desvios e falhas, vedado o compartilhamento desses dados com terceiros;
 - e.1) no caso de haver transferência internacional de dados pessoais pela CONTRATADA, para atender ao disposto acima, esta garante que:
 - e.1.1) a legislação do país para o qual os dados foram transferidos, asseguram o mesmo nível de proteção que a legislação brasileira em termos de privacidade e proteção de dados, sob pena de encerramento da relação contratual, em vista de restrição legal prevista no ordenamento jurídico brasileiro;
 - e.1.2) os dados transferidos serão tratados em ambiente da CONTRATADA;
 - e.1.3) o tratamento dos dados pessoais, incluindo a própria transferência, foi e continuará a ser feito de acordo com as disposições pertinentes da legislação sobre proteção de dados aplicável e que não viola as disposições pertinentes do Brasil;
 - e.1.4) sempre que necessário, orientará a Agência de Tecnologia da Informação do Estado do Piauí - ATI, ou a entidade que a substituir, durante o período de tratamento de dados pessoais, também em relação aos dados transferidos para país estrangeiro, para que ocorra em conformidade com a legislação sobre proteção de dados aplicável e com as cláusulas do contrato;
 - e.1.5) oferecerá garantias suficientes em relação às medidas de segurança técnicas e organizativas, e as especificará formalmente ao contratante, não compartilhando dados que lhe sejam remetidos com terceiros;
 - e.1.6) as medidas de segurança são adequadas para proteger os dados pessoais contra a destruição acidental ou ilícita, a perda acidental, a alteração, a divulgação ou o acesso não autorizados, nomeadamente quando o tratamento implicar a sua transmissão por rede, e contra qualquer outra forma de tratamento ilícito e que estas medidas asseguram um nível de segurança adequado em relação aos riscos que o tratamento representa e à natureza dos dados a proteger, atendendo aos conhecimentos técnicos disponíveis e aos custos resultantes da sua aplicação;
 - e.1.7) zelar pelo cumprimento das medidas de segurança;
 - e.1.8) tratará os dados pessoais apenas em nome da CONTRATANTE e em conformidade com as suas instruções e as cláusulas do contrato; no caso de não poder cumprir estas obrigações por qualquer razão, concorda em informar imediatamente a CONTRATANTE que neste caso poderá suspender a transferência de dados e/ou de rescindir o contrato;
 - e.1.9) a legislação que lhe é aplicável não o impede de respeitar as instruções recebidas da CONTRATANTE e as obrigações do contrato e que, no caso de haver uma alteração nesta legislação que possa ter efeito adverso substancial nas garantias e obrigações conferidas pelas cláusulas do contrato, comunicará imediatamente essa alteração a CONTRATANTE, que neste caso poderá suspender a transferência de dados e/ou de rescindir o contrato;
 - e.1.10) notificará imediatamente a CONTRATANTE sobre: qualquer solicitação juridicamente vinculativa de divulgação de dados pessoais por uma autoridade fiscalizadora responsável pela aplicação da lei, a menos que seja proibido de outra forma, como uma proibição da lei penal de preservar a confidencialidade de uma investigação policial; qualquer acesso acidental ou não autorizado.
 - e.1.11) responderá rápida e adequadamente todas as solicitações de informação da CONTRATANTE, relacionadas ao tratamento dos dados pessoais objeto da transferência e que se submeterá aos conselhos da autoridade fiscalizadora no que diz respeito ao processamento dos dados transferidos;
 - e.1.12) a pedido da CONTRATANTE apresentará as informações necessárias sobre o tratamento relacionado com os dados pessoais objeto da transferência ou as informações solicitadas pela Autoridade fiscalizadora.

- e.1.13) em caso de subcontratação, informará previamente a CONTRATANTE que poderá anuir por escrito;
- e.1.14) os serviços de processamento pelo subcontratado serão executados de acordo com o disposto neste contrato;
- e.1.15) enviará imediatamente a CONTRATANTE uma cópia de qualquer acordo de subcontratação que celebrar sobre o objeto deste contrato

16.5. A CONTRATADA dará conhecimento formal aos seus empregados e/ou prepostos das obrigações e condições acordadas nesta cláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade da CONTRATANTE.

16.6. O eventual acesso, pela CONTRATADA, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos de negócio, implicará para a CONTRATADA e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e pelo prazo de **até 10 (dez) anos** contados de seu termo final.

16.7. As partes cooperarão entre si no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos Titulares previstos na LGPD e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público, Órgãos de controle administrativo.

16.8. As partes responderão administrativa e judicialmente, em caso de causarem danos patrimoniais, morais, individual ou coletivo, aos titulares de dados pessoais, repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.

16.9. Em atendimento ao disposto na Lei n. 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), a CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, terá acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como: número do CPF e do RG, endereço eletrônico, e cópia do documento de identificação.

16.10. A critério do Encarregado de Dados da CONTRATANTE, a CONTRATADA poderá ser provocada a colaborar na elaboração do relatório de impacto à proteção de dados pessoais (RIPD), conforme a sensibilidade e o risco inerente dos serviços objeto deste contrato, no tocante a dados pessoais.

16.11. A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE, em **até 24 (vinte e quatro) horas**, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da LGPD.

16.12. Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sensíveis ou não, a CONTRATADA interromperá o tratamento e, em no máximo 30 (trinta) dias, sob instruções e na medida do determinado pela CONTRATANTE, eliminará completamente os Dados Pessoais e todas as cópias porventura existentes (em formato digital, físico ou outro qualquer), salvo quando necessite mantê-los para cumprimento de obrigação legal ou outra hipótese legal prevista na LGPD.

16.13. Eventuais responsabilidades das partes, serão apuradas conforme estabelecido neste contrato e também de acordo com o que dispõe a Seção III do Capítulo VI da LGPD.

16.14. As disposições elencadas nesta cláusula somam-se àquelas decorrentes das peculiaridades da contratação, as quais poderão ser previstas na **Parte Específica**.

17. CLAUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

17.1. A **Parte Específica** deste Contrato disporá sobre a possibilidade de subcontratação do objeto contratado.

18. CLAUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

18.1. Fica eleito o foro da Comarca de Teresina (PI), como o único competente para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas deste Contrato.

PARTE ESPECÍFICA

Parte Geral	Definições da Parte Específica																		
	As seguintes informações específicas sobre o Contrato deverão complementar, suplementar ou modificar as disposições presentes na Parte Geral. Sempre que ocorra conflito, as disposições aqui contidas prevalecem sobre aquelas.																		
1.1	Processo Administrativo: 00002.002312/2023-32 Parecer PGE/PLC n. ____																		
1.2	<p><input checked="" type="checkbox"/> A presente contratação decorre do Pregão Eletrônico n. ___/2023/SEAD e Ata de Registro de Preços n. (...).</p> <p><input type="checkbox"/> A presente contratação ocorre por Dispensa/Inexigibilidade de licitação fundamentada no (art. ... Lei...).</p>																		
2.1	<p>O objeto do presente contrato é a contratação de serviços de preparação de itens nutritivos, a fim de atender as necessidades desta Secretaria de Estado da Administração - SEAD e demais Órgãos e Entidades que compõem a Administração Pública do Estado do Piauí, para atender as necessidades da Secretaria de Estado da Administração e demais Órgãos e Entes que compõem a Administração Pública Estadual, realizado através de licitação na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA conforme detalhamento abaixo:</p> <p style="text-align: center;">DISCRIMINAÇÃO DO OBJETO:</p> <p style="text-align: center;">LOTE 1 QUENTINHA COMUM Nº 08 COM SUCO</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ITEM</th> <th rowspan="2">ESPECIFICAÇÃO</th> <th rowspan="2">UNIDADE DE MEDIDA</th> <th rowspan="2">QUANTIDADE TOTAL</th> <th colspan="2">VALOR DE REFERÊNCIA</th> </tr> <tr> <th>VALOR UNITARIO</th> <th>VALOR TOTAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Quentinha comum nº 08 com suco; Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, salada de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida), feijão e macarrão, e suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa). Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com GARFO e FACA, fabricados em poliestireno de alta durabilidade,</td> <td>Unidade</td> <td></td> <td>R\$</td> <td>R\$</td> </tr> </tbody> </table>					ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA		VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	1	Quentinha comum nº 08 com suco; Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, salada de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida), feijão e macarrão, e suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa). Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com GARFO e FACA, fabricados em poliestireno de alta durabilidade,	Unidade		R\$	R\$
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA															
				VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL														
1	Quentinha comum nº 08 com suco; Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, salada de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida), feijão e macarrão, e suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa). Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com GARFO e FACA, fabricados em poliestireno de alta durabilidade,	Unidade		R\$	R\$														

e guardanapo de papel, folha simples, branco.				
VALOR TOTAL DO LOTE 1 R\$				
LOTE 2				
QUENTINHA COMUM Nº 08 COM SUCO E SOBREMESA				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA
1	Quentinha comum nº 08 com suco e sobremesa; Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, salada de vegetais folhosos e legumes (cruas e cozidas), feijão, macarrão, suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa), com fruta ou doce (sobremesa) Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com GARFO e FACA, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco	Unidade		R\$ R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 2 R\$				
LOTE 3				
QUENTINHA COMUM Nº 08 PRATO PRINCIPAL				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA
1	Quentinha Comum nº 08 Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, saladas de vegetais folhosos e legumes (cruas e cozidas), feijão e macarrão, farofa. Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com garfo e faca, fabricados em poliestireno de alta durabilidade.	Unidade		R\$ R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 3 R\$				
LOTE 4				
QUENTINHA EXECUTIVA, DIVIDIDA EM NO MINIMO 3 COMPARTIMENTOS COM SUCO				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA
1	Quentinha executiva, dividida em no mínimo três compartimentos com suco. Prato principal: 03 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, 02 tipos de saladas de vegetais folhosos e legumes (cruas e cozidas), feijão e macarrão, torta e copo de suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa). Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com Garfo, faca e colher, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco.	Unidade		R\$ R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 4 R\$				
LOTE 5				
QUENTINHA EXECUTIVA, DIVIDIDA EM NO MINIMO 3 COMPARTIMENTOS COM SOBREMESA				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA
1	Quentinha executiva, dividida em no mínimo três compartimentos com sobremesa. Prato principal: 03 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, 02 tipos de saladas de vegetais folhosos e legumes (cruas e cozidas), feijão e macarrão, torta e sobremesa. Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com garfo, faca e colher, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco.	Unidade		R\$ R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 5 R\$				
LOTE 6				
QUENTINHA EXECUTIVA, DIVIDIDA EM NO MINIMO 3 COMPARTIMENTOS COM SUCO E SOBREMESA				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA
1	Quentinha executiva, dividida em no mínimo três compartimentos com suco e sobremesa. Prato principal: 03 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, 02 tipos de saladas de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida), feijão, macarrão, torta e farofa - copo de suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa) e sobremesa (fruta ou doce) Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com garfo, faca e colher, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco.	Unidade		R\$ R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 6 R\$				
LOTE 7				
REFEIÇÃO COMPLETA EMBALAGEM DIVIDIDA EM NO MINIMO 4 COMPARTIMENTO COM SUCO E SOBREMESA.				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA
1	Refeição Completa Embalagem: dividida em no mínimo quatro compartimentos com suco e sobremesa. Prato principal: 03 tipos de carnes, 02 tipo de arroz, 02 tipos de salada de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida), feijão, macarrão, torta, farofa, copo de suco, com fruta ou doce (sobremesa). Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com garfo, faca e colher, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco. Embalagem apropriada com divisórias.	Unidade		R\$ R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 7 R\$				
LOTE 8				
REFEIÇÃO COMPLETA EMBALAGEM INDIVIDUAL				
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA
1	Refeição Completa embalagem individual Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, 02 tipos de salada de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida), torta, farofa, purê de batata.	Unidade		R\$ R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 8 R\$				

LOTE 9 LANCHE PARA CAFÉ DA MANHA 1					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	Lanche para café da manhã: pão 50g untado com manteiga ou margarina, 01 suco caixinha, 01 fruta (banana, maçã, tangerina ou fatia) da estação.	Unidade		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 9 R\$					
LOTE 10 LANCHE PARA CAFÉ DA MANHA 2					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	Lanche para café da manhã: Bebida láctea UHT, sabor chocolate, de 200ml, suco de fruta, sabores diversos, de 200ml, 2 pães de 50g, queijo processado UHT 34g (2 sachês de 17g), margarina com sal (10 g) e uma fruta embalada individualmente em saco plástico transparente	unidade		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 10 R\$					
LOTE 11 KIT LANCHE					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	kit lanche: café; leite; 2 tipos de suco (laranja, maracujá, tangerina, abacaxi, uva, caju, goiaba ou limão); mini sanduíche (escolher duas opções de sabores, mini salgado (mini esfiha ou mini croissant ou mini pão de queijo ou mini empada ou mini quich ou mini pão de batata c/ requeijão ou salgadinhos de festa); bolo (chocolate, cenoura com chocolate, mesclado, fubá, laranja ou limão); mini pão doce (carolina, sonho, mini lua de mel, mini torta de fruta, mini brigadeiro, mini beijinho, mini pão de mel, mini croissant doce banana, chocolate0); acompanhamento de copos, pratos, colher, garfo e faca descartáveis e guardanapos de papel brancos.	Unidade		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 11 R\$					
LOTE 12 LOTE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Fornecimento de Refeições Tipo ALMOÇO em balcões térmicos, balanceadas e de qualidade, 1 tipo de proteína, Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha, Salada, Sobremesa e 1 copo de suco natural.	UNIDADE		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 12 R\$					
LOTE 13 REFEIÇÃO DIÁRIA					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	DESJEJUM Entrada: fruta Prato Principal: tubérculo ou cuscuz com queijo ou ovo, ou mingau ou arroz doce ou munguzá com bolo Acompanhamento: pão com manteiga Bebida: café com leite.	UNIDADE		R\$	R\$
2	COLAÇÃO Prato principal: fruta ou suco de frutas ou salada de frutas.	UNIDADE		R\$	R\$
3	ALMOÇO Entrada: salada crua ou cozida Prato principal: carne ou frango ou peixe ou víscera. Opção: carne ou frango Acompanhamentos: arroz e feijão Guarnição: legumes ou purês ou soufflês Sobremesa: fruta ou suco .	UNIDADE		R\$	R\$
4	LANCHE Prato principal: iogurte ou leite com cereais ou suco com leite ou vitamina Acompanhamentos: biscoitos ou bolo ou sanduiche ou salgado .	UNIDADE		R\$	R\$
5	JANTAR Entrada: sopa Prato principal: pão com manteiga/ tubérculos ou cuscuz ou raiz ou arroz/tapioca/flocos de milho ou massas ou banana da terra Acompanhamentos: pão com manteiga Bebida: café com leite .	UNIDADE		R\$	R\$
6	CEIA Prato principal: leite com cereal ou mingau ou suco/ chá .	UNIDADE		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 13 R\$					
LOTE 14 SERVIÇO COM ATENDIMENTO FORA DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE – (SERVIÇO DE BUFFET). CARDAPIO 1 - PRATO CONTEMPORANEO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	

1	SERVIÇO COM ATENDIMENTO FORA DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE –SERVIÇO DE BUFFET. CARDAPIO 1 - PRATO CONTEMPORANEO. APERETIVOS: mandioca frita, tabua de frios variados, batata frita, batata portuguesa, isca de pescada amarela. SALADAS: salada do chefe, caesar sald, salada a moda da casa. QUENTES: três medalhões de filé com anel de bacon ao molho madeira, file à parmegiana com molho de tomate, muçarela e purê de batata, filezinho de pescada ao molho de alcarras, camarão aos 4 queijos, camarão ao catupiry. ACOMPANHAMENTO: arroz com feijão (baião de dois), arroz branco, arroz a grega, maria izabel, arroz biro-biro, feijão tropeiro. SOBREMESA: doces típicos do Piauí (variados sabores-mínimo 5). BEBIDAS: agua mineral, refrigerantes variados, cajuína. Exclusivo para ME, MEI e EPP. Decreto Estadual 16.212/20	UNIDADE		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 14 R\$					
LOTE 15					
SERVIÇO COM ATENDIMENTO FORA DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE –(SERVIÇO DE BUFFET).CARDÁPIO 2 - COMIDA REGIONAL.					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	SERVIÇO COM ATENDIMENTO FORA DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE –SERVIÇO DE BUFFET. CARDÁPIO 2 - COMIDA REGIONAL. APERETIVOS: bolinhos de macaxeira recheados com charque, bolinhos de abobora com carne seca, coraçãozinhos grelhados. SALADAS: saladas de feijão verde com verdura, molho: sal, limão e azeite. QUENTES: carne de sol grelhada na manteiga de garrafa, galinha caipira à cabidela, arroz de capote (galinha da angola misturada com arroz), carneiro ao olho de leite de coco, linguíça caseira. ACOMPANHAMENTO: arroz com carne seca (maria izabel), arroz com feijão (baião de dois), macaxeira cozida, passada na manteiga de garrafa, paçoca de carne de sol. SOBREMESA: doces típicos do Piauí (variados sabores-mínimo de 05). BEBIDAS: agua mineral, refrigerantes variados, cajuína, sucos variados. Exclusivo para ME, MEI e EPP. Decreto Estadual 16.212/20	UNIDADE		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 15 R\$					
LOTE 16					
CARDÁPIOS SERVIDOS DENTRO DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE. CARDAPIO 1 - PRATO CONTEMPORANEO.					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	CARDÁPIOS SERVIDOS DENTRO DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE. CARDAPIO 1 - PRATO CONTEMPORANEO. APERETIVOS: mandioca frita, tabua de frios variados, batata frita, batata portuguesa, isca de pescada amarela. SALADAS: salada do chefe, caesar sald, salada a moda da casa. QUENTES: três medalhões de filé com anel de bacon ao molho madeira, file à parmegiana com molho de tomate, muçarela e purê de batata, filezinho de pescada ao molho de alcarras, camarão aos 4 queijos, camarão ao catupiry. ACOMPANHAMENTO: arroz com feijão (baião de dois), arroz branco, arroz a grega, maria izabel, arroz biro-biro, feijão tropeiro. SOBREMESA: doces típicos do Piauí (variados sabores-mínimo 5). BEBIDAS: agua mineral, refrigerantes variados, cajuína Exclusivo para ME, MEI e EPP. Decreto Estadual 16.212/20	UNIDADE		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 16 R\$					
LOTE 17					
CARDÁPIOS SERVIDOS DENTRO DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE. CARDÁPIO 2 - COMIDA REGIONAL.					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	CARDÁPIOS SERVIDOS DENTRO DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE. CARDÁPIO 2 - COMIDA REGIONAL. APERETIVOS: bolinhos de macaxeira recheados com charque, bolinhos de abobora com carne seca, coraçãozinhos grelhados. SALADAS: saladas de feijão verde com verdura, molho: sal, limão e azeite. QUENTES: carne de sol grelhada na manteiga de garrafa, galinha caipira à cabidela, arroz de capote (galinha da angola misturada com arroz), carneiro ao olho de leite de coco, linguíça caseira. ACOMPANHAMENTO: arroz com carne seca (maria izabel), arroz com feijão (baião de dois), macaxeira cozida, passada na manteiga de garrafa, paçoca de carne de sol. SOBREMESA: doces típicos do Piauí (variados sabores-mínimo de 05). BEBIDAS: agua mineral, refrigerantes variados, cajuína, sucos variados Exclusivo para ME, MEI e EPP. Decreto Estadual 16.212/20	UNIDADE		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 17 R\$					
LOTE 1					
QUENTINHA COMUM Nº 08 COM SUCO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	Quentinha comum nº 08 com suco; Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, salada de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida),	Unidade		R\$	R\$

	feijão e macarrão, e suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa). Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com GARFO e FACA, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco.				
VALOR TOTAL DO LOTE 1 R\$					
LOTE 2					
QUENTINHA COMUM Nº 08 COM SUCO E SOBREMESA					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	Quentinha comum nº 08 com suco e sobremesa; Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, salada de vegetais folhosos e legumes (cruas e cozidas), feijão, macarrão, suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa), com fruta ou doce (sobremesa). Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com GARFO e FACA, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco	Unidade		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 2 R\$					
LOTE 3					
QUENTINHA COMUM Nº 08 PRATO PRINCIPAL					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	Quentinha Comum nº 08 Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, saladas de vegetais folhosos e legumes (cruas e cozidas), feijão e macarrão, farofa. Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com garfo e faca, fabricados em poliestireno de alta durabilidade.	Unidade		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 3 R\$					
LOTE 4					
QUENTINHA EXECUTIVA, DIVIDIDA EM NO MINIMO 3 COMPARTIMENTOS COM SUCO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	Quentinha executiva, dividida em no mínimo três compartimentos com suco. Prato principal: 03 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, 02 tipos de saladas de vegetais folhosos e legumes (cruas e cozidas), feijão e macarrão, torta e copo de suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa). Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com Garfo, faca e colher, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco.	Unidade		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 4 R\$					
LOTE 5					
QUENTINHA EXECUTIVA, DIVIDIDA EM NO MINIMO 3 COMPARTIMENTOS COM SOBREMESA					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	Quentinha executiva, dividida em no mínimo três compartimentos com sobremesa. Prato principal: 03 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, 02 tipos de saladas de vegetais folhosos e legumes (cruas e cozidas), feijão e macarrão, torta e sobremesa. Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com garfo, faca e colher, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco.	Unidade		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 5 R\$					
LOTE 6					
QUENTINHA EXECUTIVA, DIVIDIDA EM NO MINIMO 3 COMPARTIMENTOS COM SUCO E SOBREMESA					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	Quentinha executiva, dividida em no mínimo três compartimentos com suco e sobremesa. Prato principal: 03 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, 02 tipos de saladas de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida), feijão, macarrão, torta e farofa - copo de suco de fruta natural (embalagem: copo descartável c/tampa) e sobremesa (fruta ou doce) Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com garfo, faca e colher, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco.	Unidade		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 6					
LOTE 7					
REFEIÇÃO COMPLETA EMBALAGEM DIVIDIDA EM NO MINIMO 4 COMPARTIMENTO COM SUCO E SOBREMESA.					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	Refeição Completa Embalagem: dividida em no mínimo quatro compartimentos com suco e sobremesa. Prato principal: 03 tipos de carnes, 02 tipo de arroz, 02 tipos de salada de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida), feijão, macarrão, torta, farofa, copo de suco, com fruta ou doce (sobremesa). Acompanhado de 01 (um) KIT (descartável) com garfo, faca e colher, fabricados em poliestireno de alta durabilidade, e guardanapo de papel, folha simples, branco. Embalagem apropriada com divisórias.	Unidade		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 7 R\$					
LOTE 8					
REFEIÇÃO COMPLETA EMBALAGEM INDIVIDUAL					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	

1	Refeição Completa embalagem individual Prato principal: 02 tipos de carnes, 01 tipo de arroz, 02 tipos de salada de vegetais folhosos e legumes (crua e cozida), torta, farofa, purê de batata.	Unidade		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 8 R\$					
LOTE 9 LANCHE PARA CAFÉ DA MANHA 1					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	Lanche para café da manhã: pão 50g untado com manteiga ou margarina, 01 suco caixinha, 01 fruta (banana, maçã, tangerina ou fatia) da estação.	Unidade		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 9 R\$					
LOTE 10 LANCHE PARA CAFÉ DA MANHA 2					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	Lanche para café da manhã: Bebida láctea UHT, sabor chocolate, de 200ml, suco de fruta, sabores diversos, de 200ml, 2 pães de 50g, queijo processado UHT 34g (2 sachês de 17g), margarina com sal (10 g) e uma fruta embalada individualmente em saco plástico transparente	unidade		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 10 R\$					
LOTE 11 KIT LANCHE					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	kit lanche: café; leite; 2 tipos de suco (laranja, maracujá, tangerina, abacaxi, uva, caju, goiaba ou limão); mini sanduíche (escolher duas opções de sabores, mini salgado (mini esfiha ou mini croissant ou mini pão de queijo ou mini empada ou mini quich ou mini pão de batata c/ requeijão ou salgadinhos de festa); bolo (chocolate, cenoura com chocolate, mesclado, fubá, laranja ou limão); mini pão doce (carolina, sonho, mini lua de mel, mini torta de fruta, mini brigadeiro, mini beijinho, mini pão de mel, mini croissant doce banana, chocolate0); acompanhamento de copos, pratos, colher, garfo e faca descartáveis e guardanapos de papel brancos.	Unidade		R\$	
VALOR TOTAL DO LOTE 11 R\$					
LOTE 12 LOTE REFEIÇÃO TIPO ALMOÇO					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Fornecimento de Refeições Tipo ALMOÇO em balcões térmicos, balanceadas e de qualidade, 1 tipo de proteína, Arroz, Feijão, Macarrão, Farinha, Salada, Sobremesa e 1 copo de suco natural.	UNIDADE		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 12 R\$					
LOTE 13 REFEIÇÃO DIÁRIA					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	DESJEJUM Entrada: fruta Prato Principal: tubérculo ou cuscuz com queijo ou ovo, ou mingau ou arroz doce ou munguzá com bolo Acompanhamento: pão com manteiga Bebida: café com leite.	UNIDADE		R\$	R\$
2	COLAÇÃO Prato principal: fruta ou suco de frutas ou salada de frutas.	UNIDADE		R\$	R\$
3	ALMOÇO Entrada: salada crua ou cozida Prato principal: carne ou frango ou peixe ou víscera. Opção: carne ou frango Acompanhamentos: arroz e feijão Guarnição: legumes ou purês ou soufflés Sobremesa: fruta ou suco .	UNIDADE		R\$	R\$
4	LANCHE Prato principal: iogurte ou leite com cereais ou suco com leite ou vitamina Acompanhamentos: biscoitos ou bolo ou sanduíche ou salgado .	UNIDADE		R\$	R\$
5	JANTAR Entrada: sopa Prato principal: pão com manteiga/ tubérculos ou cuscuz ou raiz ou arroz/tapioca/flocos de milho ou massas ou banana da terra Acompanhamentos: pão com manteiga Bebida: café com leite .	UNIDADE		R\$	R\$
6	CEIA Prato principal: leite com cereal ou mingau ou suco/ chá .	UNIDADE		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 13 R\$					
LOTE 14 SERVIÇO COM ATENDIMENTO FORA DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE – (SERVIÇO DE BUFFET). CARDAPIO 1 - PRATO CONTEMPORANEO					

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	<p>SERVIÇO COM ATENDIMENTO FORA DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE –SERVIÇO DE BUFFET.</p> <p>CARDAPIO 1 - PRATO CONTEMPORANEO.</p> <p>APERETIVOS: mandioca frita, tabua de frios variados, batata frita, batata portuguesa, isca de pescada amarela.</p> <p>SALADAS: salada do chefe, caesar sald, salada a moda da casa.</p> <p>QUENTES: três medalhões de filé com anel de bacon ao molho madeira, file à parmegiana com molho de tomate, muçarela e purê de batata, filezinho de pescada ao molho de alcaparras, camarão aos 4 queijos, camarão ao catupiry.</p> <p>ACOMPANHAMENTO: arroz com feijão (baião de dois), arroz branco, arroz a grega, maria izabel, arroz biro-biro, feijão tropeiro.</p> <p>SOBREMESA: doces típicos do Piauí (variados sabores-mínimo 5).</p> <p>BEBIDAS: agua mineral, refrigerantes variados, cajuína.</p> <p>Exclusivo para ME, MEI e EPP. Decreto Estadual 16.212/20</p>	UNIDADE		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 14 R\$					
LOTE 15					
SERVIÇO COM ATENDIMENTO FORA DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE –(SERVIÇO DE BUFFET).CARDÁPIO 2 - COMIDA REGIONAL.					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	<p>SERVIÇO COM ATENDIMENTO FORA DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE –SERVIÇO DE BUFFET.</p> <p>CARDÁPIO 2 - COMIDA REGIONAL.</p> <p>APERETIVOS: bolinhos de macaxeira recheados com charque, bolinhos de abobora com carne seca, coraçãozinhos grelhados.</p> <p>SALADAS: saladas de feijão verde com verdura, molho: sal, limão e azeite.</p> <p>QUENTES: carne de sol grelhada na manteiga de garrafa, galinha caipira à cabidela, arroz de capote (galinha da angola misturada com arroz), carneiro ao olho de leite de coco, linguíça caseira.</p> <p>ACOMPANHAMENTO: arroz com carne seca (maria izabel), arroz com feijão (baião de dois), macaxeira cozida, passada na manteiga de garrafa, paçoca de carne de sol.</p> <p>SOBREMESA: doces típicos do Piauí (variados sabores-mínimo de 05).</p> <p>BEBIDAS: agua mineral, refrigerantes variados, cajuína, sucos variados.</p> <p>Exclusivo para ME, MEI e EPP. Decreto Estadual 16.212/20</p>	UNIDADE		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 15 R\$					
LOTE 16					
CARDÁPIOS SERVIDOS DENTRO DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE. CARDAPIO 1 - PRATO CONTEMPORANEO.					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	<p>CARDÁPIOS SERVIDOS DENTRO DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE.</p> <p>CARDAPIO 1 - PRATO CONTEMPORANEO.</p> <p>APERETIVOS: mandioca frita, tabua de frios variados, batata frita, batata portuguesa, isca de pescada amarela.</p> <p>SALADAS: salada do chefe, caesar sald, salada a moda da casa.</p> <p>QUENTES: três medalhões de filé com anel de bacon ao molho madeira, file à parmegiana com molho de tomate, muçarela e purê de batata, filezinho de pescada ao molho de alcaparras, camarão aos 4 queijos, camarão ao catupiry.</p> <p>ACOMPANHAMENTO: arroz com feijão (baião de dois), arroz branco, arroz a grega, maria izabel, arroz biro-biro, feijão tropeiro.</p> <p>SOBREMESA: doces típicos do Piauí (variados sabores-mínimo 5).</p> <p>BEBIDAS: agua mineral, refrigerantes variados, cajuína</p> <p>Exclusivo para ME, MEI e EPP. Decreto Estadual 16.212/20</p>	UNIDADE		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 16 R\$					
LOTE 17					
CARDÁPIOS SERVIDOS DENTRO DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE. CARDÁPIO 2 - COMIDA REGIONAL.					
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR DE REFERÊNCIA	
1	<p>CARDÁPIOS SERVIDOS DENTRO DO ESTABELECIMENTO/RESTAURANTE.</p> <p>CARDÁPIO 2 - COMIDA REGIONAL.</p> <p>APERETIVOS: bolinhos de macaxeira recheados com charque, bolinhos de abobora com carne seca, coraçãozinhos grelhados.</p> <p>SALADAS: saladas de feijão verde com verdura, molho: sal, limão e azeite.</p> <p>QUENTES: carne de sol grelhada na manteiga de garrafa, galinha caipira à cabidela, arroz de capote (galinha da angola misturada com arroz), carneiro ao olho de leite de coco, linguíça caseira.</p> <p>ACOMPANHAMENTO: arroz com carne seca (maria izabel), arroz com feijão (baião de dois), macaxeira cozida, passada na manteiga de garrafa, paçoca de carne de sol.</p> <p>SOBREMESA: doces típicos do Piauí (variados sabores-mínimo de 05).</p> <p>BEBIDAS: agua mineral, refrigerantes variados, cajuína, sucos variados</p> <p>Exclusivo para ME, MEI e EPP. Decreto Estadual 16.212/20</p>	UNIDADE		R\$	R\$
VALOR TOTAL DO LOTE 17 R\$					

2.1.1

(X) O serviço será prestado de forma continuada, tendo em vista que visa atender necessidade permanente da contratante.

	<p><input type="checkbox"/> O serviço não será prestado de forma continuada, tendo em vista se trata de atividade esporádica que deverá ser realizada em um período de tempo predeterminado.</p>
2.2	<p><input checked="" type="checkbox"/> A execução do serviço ocorrerá sob o regime empreitada POR PREÇO UNITÁRIO</p> <p><input type="checkbox"/> A execução do serviço ocorrerá sob o regime empreitada por preço global.</p>
3.1	<p><input type="checkbox"/> Os serviços serão recebidos provisoriamente, em 02 (dois) dias úteis antes da data agendada</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Será dispensado o recebimento provisório, por se tratar de serviço profissional, conforme art, 7º, §6º, II, do Decreto Estadual nº 15.093/2013.</p> <p><input type="checkbox"/> Será dispensado o recebimento provisório, tendo em vista que o valor da contratação encontra-se abaixo de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), conforme art, 7º, §6º, III, do Decreto Estadual nº 15.093/2013.</p>
3.2	Os serviços rejeitados deverão ser refeitos, corrigidos ou substituídos no prazo de 02(duas)horas.(Conforme item 11.0.8)
3.3	Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 02(dias) úteis após a ordem de serviço.(Conforme 11.0.7)
3.4	<p><input type="checkbox"/> O recebimento ocorrerá mediante Termo Circunstanciado, conforme art. 7º, I, do Decreto Estadual nº 15.093/2013.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> O recebimento ocorrerá mediante recibo, conforme art. 7º, §7º, do Decreto Estadual nº 15.093/2013.</p>
4.1.	<p><input type="checkbox"/> O valor total do presente Termo de Contrato é de R\$ (...) (...por extenso...).</p> <p><input type="checkbox"/> O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$.....(.....).</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> O valor total do presente Termo de Contrato é de R\$ (...) (...por extenso...), sendo meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.</p>
5.1.	O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias , contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
6.1.1.	<p><input checked="" type="checkbox"/> Para fins de reajuste do valor contratual será utilizado o índice IPCA-E, conforme já indicado na Parte Geral deste Contrato.(Conforme item 21.1 do termo de referência)</p> <p><input type="checkbox"/> Para fins de reajuste do valor contratual será utilizado o índice (...).</p>
7.1.	<p>As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Estado do Piauí, para o exercício de (20...), na classificação abaixo:</p> <p>Gestão/Unidade: (...)</p> <p>Fonte: (...)</p> <p>Programa de Trabalho: (...)</p> <p>Elemento de Despesa: (...)</p> <p>PI: (...)</p>
8.1.	<p><input checked="" type="checkbox"/> Não será exigida garantia de execução da contratada. (conforme item 12.0.3 do Termo de Referência)</p> <p><input type="checkbox"/> No prazo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá prestar garantia contratual, correspondente a _____% (_____ por cento) sobre o valor do contrato, em conformidade com o disposto no art. 56, da Lei Federal nº 8.666/1993, vedada à prestação de garantia através de Título da Dívida Agrária.</p>
9.3	Sem prejuízo das obrigações previstas na Parte Geral , são deveres da CONTRATANTE:

CONFORME ITEM 16 DO TERMO DE REFERÊNCIA:

"OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS:

- 16.2.1 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 16.2.2 Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 16.2.3 Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 16.2.4. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:
- 16.2.4.1 exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 16.2.4.2 direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 16.2.4.3 promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- 16.2.4.4 considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens;
- 16.2.5 Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto da Ata de Registro de Preços.
- 16.2.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 16.2.7. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993;
- 16.2.8. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresente condições adequadas ao cumprimento, pela CONTRATADA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado
- 16.2.9. Formalizar, por meio de Ordem de Serviço, a solicitação dos serviços, informando a CONTRATADA sobre o tema de cada evento/atividade, bem como informar o local de prestação do serviço e necessidade de deslocamento (quando necessário);
- 16.2.10. Aprovar os deslocamentos de profissionais a serviço previstos em Ordem de Serviço;
- 16.2.11. Propiciar à CONTRATADA o pleno exercício das atividades contratadas, disponibilizando acesso prévio aos locais onde serão realizados os eventos (quando presenciais), acesso às salas virtuais, dentre outros.
- 16.2.12. Disponibilizar informações por escrito sobre cada evento (briefing) antes de sua realização, quando necessário;
- 16.2.13. Reservar local adequado para o posicionamento dos profissionais em eventos presenciais, visando garantir a qualidade dos serviços."

10.3. Sem prejuízo das obrigações previstas na **Parte Geral**, são deveres da CONTRATADA:

CONFORME ITEM 17 DO TERMO DE REFERÊNCIA:**"17.2.OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS:**

- 17.2.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 17.2.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado neste Termo de Referência, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 17.2.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 17.2.4. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;
- 17.2.5. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 17.2.6. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 17.2.7. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 17.2.8. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;
- 17.2.9. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado;
- 17.2.10. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 17.2.11. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo;
- 17.2.12. 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;
- 17.2.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

17.2.14. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015;

17.2.15. Guardar sigilo em relação às informações ou documentos de qualquer natureza de que venha a tomar conhecimento, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;

17.2.16. 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, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

17.2.17. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

17.2.18. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

17.2.19. Deverão ser adotadas, na execução dos serviços, boas práticas de sustentabilidade ambiental, de otimização de recursos, de redução de desperdícios e de redução da poluição, conforme disposto no art. 3º da Lei nº 8.666/1993 e regulamentado pelo Decreto nº 7.746/2012;

17.2.19.10s serviços prestados deverão, dentre outros, observar:

a) Respeito às leis ambientais;

b) Adotar práticas de sustentabilidade, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental;

c) Uso de materiais recicláveis (quando possível);

d) Uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e material consumidos;

e) Descarte adequado de resíduos;

f) Logística reversa.

17.2.20. Zelar pela fiel execução deste contrato, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;

17.2.21. Designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades, em especial da regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica alocada, e pelos contatos com o CONTRATANTE;

17.2.22. Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e tributários, resultantes da execução deste contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 8.666/1993;

17.2.23. Substituir qualquer integrante de sua equipe cuja permanência nos serviços for julgada inconveniente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da solicitação justificada formulada pelo CONTRATANTE;

17.2.24. Arcar com despesas decorrentes de infrações de qualquer natureza praticadas por seus empregados durante a execução dos serviços, ainda que no recinto da sede do CONTRATANTE;

17.2.25. Identificar todos os equipamentos e materiais de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;

17.2.26. Obedecer às normas e rotinas do CONTRATANTE, em especial as que disserem respeito à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações existentes ou geradas durante a execução dos serviços;

17.2.27. Manter bens e equipamentos necessários à realização dos serviços, de qualidade comprovada, em perfeitas condições de uso, em quantidade adequada à boa execução dos trabalhos, cuidando para que os equipamentos elétricos sejam dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;

17.2.28. Submeter à CONTRATANTE relatório mensal sobre a prestação dos serviços, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;

17.2.29. Fornecer à equipe alocada para a execução dos serviços os equipamentos de proteção individual adequados à atividade, o necessário treinamento e fiscalizar sua efetiva utilização;

17.2.30. Prestar os serviços por intermédio da equipe indicada nos documentos apresentados na fase de habilitação, a título de qualificação técnica, quando exigida;

17.2.31. A CONTRATADA se obriga a utilizar todos os produtos e ingredientes, de primeira qualidade, necessários a execução do objeto;

17.2.32. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução do objeto da licitação;

17.2.33. A CONTRATADA facultará à CONTRATANTE inspecionar as instalações e fiscalizar o preparo das refeições, a qualquer tempo. É obrigação da CONTRATADA disponibilizar as suas instalações para visita de Colaborador da CONTRATANTE (devidamente identificado), quando necessário para fiscalização e acompanhamento das condições de higiene, limpeza, segurança, e acatará todas as recomendações para se adequar as condições do Contrato;

17.2.34. A CONTRATADA se obriga a respeitar rigorosamente a legislação nacional vigente sobre Higiene, Segurança e Medicina do Trabalho, acatando recomendações outras que, neste sentido, lhe sejam feitas pela CONTRATANTE;

17.2.35. A CONTRATADA será responsável pelo recrutamento, administração, transporte, acomodação, alimentação e outras obrigações relacionadas com o emprego de mão-de-obra, não cabendo a CONTRATADA nenhuma responsabilidade em relação aos seus empregados;

17.2.36. A CONTRATADA não poderá pleitear acréscimo de preços sob a alegação de falhas, omissões ou inexigibilidade de qualquer natureza, entendendo-se como previsto no preço ofertado, todos os custos de execução, exceto com relação as ressalvas legais;

17.2.37. A CONTRATADA indicará, por escrito, à CONTRATANTE, o nome de seus representantes legais, que responderão em tempo integral pela execução. Esta providência deverá ser tomada pela CONTRATADA, obrigatoriamente, no momento do chamamento para contratação;

17.2.38. Observar rigorosamente o horário de entrega das refeições, a ser definido no contrato ou na respectiva OS;

17.2.39. Os empregados ou subcontratados do(s) Prestador(es) de Serviço(s) devem estar devidamente identificados e apresentarem sua identificação funcional quando solicitada, nos termos da cláusula. Em caso de recusa, o representante e o Prestador de Serviço serão comunicados para que sejam tomadas providências;

17.2.40. Observar rigorosamente o horário de entrega das refeições, a ser definido no contrato ou na respectiva OS."

11.4. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

	<p><u>CONFORME ITEM 12 DO TERMO DE REFERÊNCIA</u></p> <p><i>12.0.1. Nos termos dos Art. 67, § 1º, Lei nº. 8.666, de 1993, a CONTRATANTE designará um representante para representá-lo, acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.</i></p> <p><i>12.0.02. A(s) fiscalização (ões) da(s) contratação (ões) decorrente(s) deste Registro de Preços devem observar o disposto no Decreto nº 15.093, de 21 de fevereiro de 2013, que estabelece procedimentos para o acompanhamento dos contratos firmados por órgãos e entidades estaduais.</i></p>
12.1.1	Sem prejuízo das penalidades previstas na Parte Geral deste Contrato, à CONTRATADA poderão ser aplicadas as seguintes sanções: (...)
15.1.	O prazo de vigência do contrato será de até 12 (doze) meses , contados a partir de sua assinatura.
15.3.	() O prazo de execução do serviço é de (...dias/meses), contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço, prorrogável na forma do art. 57, § 1º, da Lei nº 8.666/93. (X) Tendo em vista que se trata de serviço continuado, não se aplica ao caso a definição de prazo de execução.
16.14	A aplicação da LGPD ao presente contrato abrange, ainda, as seguintes disposições: <u>Conforme item 15 do Termo de Referência</u> <i>15.1.As obrigações da Contratante e Contratada quando à adequação ao disposto na Lei n. 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados) estão previstas na minuta-padrão de contrato da Procuradoria Geral do Estado do Piauí -PGE.</i>
17.1	(X) É vedada a subcontratação, no todo ou em parte, do objeto contratado. (Conforme item 14 do termo de referência). () Será permitida a subcontratação de ____% (_____ por cento) do objeto contratado, na forma indicada no Termo de Referência, sendo vedada a sub-rogação completa ou da parcela principal da obrigação.

Para firmeza e validade de tudo o que ficou dito e aqui estipulado, lavrou-se o presente instrumento, em 02 (DUAS) vias de igual forma e teor, que depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes e testemunhas abaixo, a tudo presentes.

Teresina (PI), ___ de _____ de 202__.

(NOME DA AUTORIDADE)

ÓRGÃO

CONTRATANTE

(EMPRESA)

(REPRESENTANTE – CARGO)

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1.

2.



Documento assinado eletronicamente por **SAMUEL PONTES DO NASCIMENTO - Mat.0209541-2, Secretário de Estado**, em 12/12/2023, às 11:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no Cap. III, Art. 14 do [Decreto Estadual nº 18.142, de 28 de fevereiro de 2019](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.pi.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10153069** e o código CRC **69CE428F**.

