



**CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DE CAMPINAS S.A.**

CENTRAIS DE ABASTECIMENTO DE CAMPINAS S.A  
Rodovia Dom Pedro I - Bairro Barão Geral - CEP 13082-902 - Campinas - SP  
Km 140,5 Pista Norte

CEASA-PRESIDÊNCIA/CEASA-A/CEASA-A-AL/CEASA-A-AL-ALC/CEASA-A-AL-ALCD

## TERMO DE REFERÊNCIA

Campinas, 27 de março de 2023.

### Contrato N° 011/2023

#### 1. DO OBJETO:

Contratação de empresa especializada no fornecimento, sob demanda, durante 6 (seis) meses, de **gêneros alimentícios para produção do café da manhã** dos colaboradores(as), estagiários(as) e patrulheiros (as) da CEASA Campinas.

#### 2. DOS PRODUTOS E QUANTIDADES:

PRODUTO	QUANTIDADE TOTAL	UNIDADE DE COMPRA
MARGARINA COM SAL	225	KG
AÇÚCAR REFINADO	550	KG
CAFÉ TORRADO E MOÍDO	400	KG
CHÁ MATE	45	KG
LEITE SEMI-DESNATADO UHT	1500	LITRO

As quantidades contidas acima contemplam o total do contrato, podendo ser solicitadas de uma única vez, ou parceladas ao longo de sua vigência.

#### 3. DA DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS:

##### 3.1. MARGARINA COM SAL

**3.1.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Fornecimento, sob demanda, estimado de **225 (duzentos e vinte e cinco) kg de Margarina com sal**, embalagem de 500 g.

Entende-se por margarina o produto o produto com teor de gordura mínimo de 10 % (dez por cento) e máximo de 90 % (noventa por cento), em forma de emulsão estável plástica ou fluida, principalmente do tipo água em óleo (A/O), composto por água, óleos ou gorduras de origem animal ou vegetal, podendo ser adicionado de outros ingredientes.

*Instrução Normativa nº66 de 10 de dezembro de 2019*

**3.1.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:** O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e as Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.

#### **3.1.2.1. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:**

- Aspecto: emulsão estável;
- Cor: amarela ou branca amarelada e homogenia;
- Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição;
- Consistência: cremosa.

#### **3.1.2.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

- Lipídeos totais: mínimo de 60%.
- Cloreto de sódio - máximo de 3% sobre o peso do produto.
- Vitamina A - de 1500 a 5000 UI por 100 g do produto.
- Gordura trans: isenta.

**3.1.2.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, e IN nº 161 de 01/07/22, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 11, item a.

**3.1.2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS:** Ausência de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente e ou microscopicamente.

*Resolução RDC nº 623 de 09 de março de 2022.*

**3.1.2.5. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:** Serão permitidos os aditivos e nas concentrações máximas estabelecidas na RDC nº 23 de 15 de fevereiro de 2005.

**3.1.2.6. OUTRAS CARACTERÍSTICAS:** Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

1. **PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 06 (seis) meses. Somente serão aceitos produtos com data de fabricação de até 30 (trinta) dias no momento da entrega.

**3.1.4. EMBALAGEM:** A embalagem primária do produto deverá ser pote de resina de polipropileno ou polipropileno com pigmentação branca, atóxico, opaco, com tampa, com capacidade para 0,5 Kg (quinhentos gramas).

**3.1.4.1.** A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, totalmente vedada, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento e identificada com o nome da empresa.

**3.1.4.2.** Serão observados os critérios de tolerância para o peso unitário do produto, constantes na Portaria do INMETRO nº. 248, de 17/07/08.

**3.1.4.3.** Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

#### **3.1.4.4. ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

*Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020.*

*Resolução RDC 727, de 01 de julho de 2022.*

**NOTA:** As informações sobre data de fabricação e validade do produto deverão constar em "in jet" ou estar carimbadas de forma legível e indelével, em local visível, não devendo constar no fundo da embalagem.

## **3.2. AÇÚCAR REFINADO**

**3.2.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Fornecimento, sob demanda, estimado de **550 (quinhentos e cinquenta) kg de açúcar refinado**, embalagem de 01 kg (um quilo).

Açúcar é a sacarose obtida o caldo da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum L.*) por processo tecnológico adequado.

*Resolução RDC nº 723, de 01 de julho de 2022.*

### **3.2.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

#### **3.2.2.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS**

O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

*Resolução RDC nº 723, de 01 de julho de 2022.*

#### **3.2.2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Aspecto: própria do açúcar refinado;
- Cor: própria do açúcar refinado;
- Odor: próprio;
- Sabor: doce.

#### **3.2.2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

- Sacarose: mínimo de 98,5%

#### **3.2.2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS**

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

*Resolução – RDC nº 623, de 09 de março de 2022.*

#### **3.2.2.5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Serão adotados os critérios e padrões especificados na Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, e IN nº 161 de 01/07/22, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 16, item a.

#### **3.2.2.6. OUTRAS CARACTERÍSTICAS**

Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares.

**3.2.3. PRAZO DE VALIDADE DO PRODUTO:** mínimo de 12 (doze) meses, sendo que somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 dias.

### **3.2.4. EMBALAGEM**

**3.2.4.1.** A embalagem primária do produto deverá ser saco plástico atóxico, resistente, termossoldado, com capacidade para 01 (um) quilo.

**3.2.4.2.** Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 248 de 17/07/2008.

**3.2.4.3.** A embalagem secundária do produto deverá ser:

Opção 1: Fardo de papel multifolhado, resistente, totalmente fechado com costura resistente, cola ou fita adesiva identificada com o nome da empresa, com capacidade entre 10 (dez) à 30 (trinta) quilos.

Opção 2: Fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado ou fechado com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade entre 10 (dez) à 30 (trinta) quilos.

**3.2.4.4.** Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

### **3.2.5. ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

*Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022.*

*Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020.*

## **3.3. CAFÉ TORRADO E MOÍDO**

**3.3.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Fornecimento, sob demanda, estimado de **400 (quatrocentos) kg de café torrado e moído**, embalagem de 500 g.

Café torrado é o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido e submetido a processo de moagem adequado.

*RDC nº 716, de 01 de julho de 2022.*

O produto deverá apresentar Certificado de Qualidade Global expedido pela ABIC, na categoria “grãos 100% arábica”, assim como Selo de Pureza.

### **3.3.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

**3.3.2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS:** O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

*Resolução RDC nº 716, de 01 de julho de 2022.*

#### **3.3.2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Aspecto: pó homogêneo, fino ou grosso;
- Cor: castanho-claro ou castanho-escuro;
- Odor: característico;
- Sabor: característico.

#### **3.3.2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

- Umidade: máxima 5% (g/100g)

*Resolução RDC nº 716, de 01 de julho de 2022.*

#### **3.3.2.4. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS**

- Deve obedecer à legislação vigente, com uma tolerância admitida de no máximo 1% de impurezas (cascas e paus de café), em g/100g.

*Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos – ABIC.*

**3.3.2.5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS:** Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

*Resolução – RDC nº 623, de 09 de março de 2022.*

**3.3.2.6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:** Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, e IN nº 161, de 01 de julho de 2022, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 17, item b.

**3.3.3. PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 06 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 dias.

### **3.3.4. EMBALAGEM**

**3.3.4.1.** A embalagem primária do produto deverá ser aluminizada, resistente, termossoldada, com capacidade entre 250 a 500g.

**3.3.4.2.** Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 248, de 17/07/2008.

**3.3.4.3.** Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

### **3.3.5. ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

*Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022.*

*Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020.*

## **3.4. CHÁ MATE**

**3.4.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Fornecimento, sob demanda, estimado de **45 (quarenta e cinco) kg de chá mate**, embalagem de 250 gramas.

O produto deve ser constituído de folhas e talos da espécie Erva-mate (*Ilex paraguariensis* St. Hil).

*Resolução RDC nº 716, de 01 de julho de 2022.*

### **3.4.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

#### **3.4.2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS**

O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação.

*Resolução RDC nº 716, de 01 de julho de 2022.*

#### **3.4.2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Aspecto: característico;
- Cor: característica;
- Odor: característico;
- Sabor: característico.

#### **3.4.2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

- Umidade: entre 3% e 9% (g/100g)

#### **3.4.2.4. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS**

Ausência de matéria prejudicial à saúde humana.

*Resolução – RDC nº 623, de 09 de março de 2022.*

#### **3.4.2.5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 724, de 01 de julho de 2022, e IN nº 161, de 01 de julho de 2022, ANVISA/MS, Anexo I, grupo 17, item b.

**3.4.3. PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 06 (seis) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 dias.

### **3.4.4. EMBALAGEM**

**3.4.4.1.** A embalagem primária do produto deverá ser de filme de alta densidade e cartão duplex ou aluminizada, resistente, termossoldada; com capacidade de 200 a 500g.

**3.4.4.2.** Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 248, de 17/07/2008.

**3.4.4.3.** Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

### **3.4.5. ROTULAGEM**

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

*Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2022.*

*Resolução RDC nº 429, de 08 de outubro de 2020.*

## **3.5. LEITE SEMI-DESNATADO UHT**

**3.5.1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:** Fornecimento, sob demanda, estimado de **1.500 (mil e quinhentos) litros de leite UHT**. Entende-se por leite UHT, o leite de vaca homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130°, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

*Portaria nº 146 de 07 de março de 1996*

### **3.5.2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

**3.5.2.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS:** O leite UHT deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação.

*Portaria nº 146 de 07 de março de 1996*

#### **3.5.2.2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Aspecto: líquido,
- Cor: branca;
- Odor e Sabor: característico, sem sabores nem odores estranhos.

*Portaria nº 146 de 07 de março de 1996*

#### **3.5.2.3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

- Matéria gorda (% m/v): entre 0,6% e 2,9%
- Acidez g ácido láctico/ 100ml: 0,14 a 0,18
- Estabilidade ao etanol 68% (v/v): estável
- Extrato seco desengordurado % (m/m): mínimo 8,3%

*Portaria nº 146 de 07 de março de 1996*

#### **3.5.2.4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E TOLERÂNCIAS**

O leite UHT não deve ter microrganismos capazes de proliferar em condições normais de armazenamento e distribuição, pelo que após uma incubação na embalagem fechada a 35-37°C, durante 7 dias, devendo obedecer:

- Aeróbio Mesófilos/ml: aceitação n=5 c=0 m=100

*Portaria nº 146 de 07 de março de 1996*

#### **3.5.2.5. CARACTERÍSTICAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS**

Ausência de qualquer tipo de impureza ou elementos estranhos.

*Portaria n° 146 de 07 de março de 1996*

### **3.5.2.6. CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

Será aceito o uso dos estabilizantes: Citrato de sódio, Monofosfato de sódio, Difosfato de sódio, Trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1 g/100 ml expressos em P2O5.

*Portaria n° 146 de 07 de março de 1996*

**3.5.3. PRAZO DE VALIDADE:** Mínimo de 04 (quatro) meses. Somente será recebido o produto que tenha data de fabricação de até 45 dias.

### **3.5.4. EMBALAGEM**

**3.5.4.1.** Embalagem primária: caixa Tetra BriK Asseptic, com capacidade para 1 (um) litro.

**3.5.4.2.** A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado.

**3.5.4.3.** Serão observados os critérios de tolerância para o peso unitário do produto, constantes na Portaria do INMETRO n° 248, de 17/07/2008.

**3.5.4.4.** Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo.

### **3.5.5. ROTULAGEM**

**3.5.5.1** O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente.

*Resolução RDC n° 727, de 01 de julho de 2022.*

*Resolução RDC n° 429, de 08 de outubro de 2020.*

*Portaria MAPA n° 449, de 15 de junho de 2022.*

**3.5.5.2.** O produto deve ter rótulo e estabelecimento Registrados no Ministério da Agricultura (SIF) ou no Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Estado de São Paulo (SISP).

## **4. DO TRANSPORTE:**

O transporte deverá ser realizado de acordo com a Legislação em vigor, em condições técnicas imprescindíveis a sua perfeita conservação.

*Portaria SVS/MS n°326, de 30 de julho de 1997*

*RDC N° 275 DE 21 de outubro 2002*

*Portaria n° CVS 5 de 09/04/2013*

## **5. DA DOCUMENTAÇÃO**

**5.1.** A empresa contratada deverá apresentar, **antes da assinatura do contrato:**

**a)** Demonstração da capacidade técnica, através de no mínimo 01 (um) atestado, emitido por pessoas de direito público ou privado, que comprove a aptidão da contrata para fornecimento pertinente e compatível em características com o objeto da licitação de no mínimo, 50% (cinquenta por cento) da quantidade total estimada do item cotado.

- Entende-se por “pertinente” e “compatível” os serviços semelhantes realizados de modo equivalente ao constante do objeto e condições desta licitação.

**b)** Ficha técnica do produto cotado emitida pelo fabricante e assinado por responsável técnico;

- Todas as informações mencionadas deverão corresponder à proposta da empresa;

**c) Para o 3.1 Margarina com Sal,** cópia autenticada do registro do rótulo do produto no Ministério da Agricultura – SIP/DIPOA.

d) Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, **ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original** para que seja autenticado/conferido no ato de sua apresentação.

## **6. AVALIAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO**

As avaliações dos produtos serão feitas durante os recebimentos dos produtos, onde serão consideradas todas as informações contidas nas fichas técnicas fornecidas. Havendo quaisquer divergências, estas serão apontadas, ficando passíveis de sanções de acordo com a gravidade e recorrência.

## **7. CONTROLE DA QUALIDADE**

a) Caso a qualidade dos mesmos não corresponda às exigências do presente termo, a remessa será devolvida, a qualquer tempo, e deverá ser substituída pelo fornecedor, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, sendo aceita pela Administração uma única substituição, sem qualquer ônus para a CEASA/CAMPINAS, independente da aplicação das penalidades cabíveis.

b) Em caso de troca do produto, todos os custos de armazenagem que incluem carga, descarga e movimentação de estoques relativos ao período, deverão ser pagos pelo fornecedor.

c) A avaliação da qualidade do produto efetuada pela CEASA/CAMPINAS, não exclui a responsabilidade da empresa fornecedora e/ou fabricante, pela qualidade do produto entregue, dentro dos limites estabelecidos pela lei e/ou contrato.

## **8. DA ENTREGA DO PRODUTO**

O pedido será encaminhado, via e-mail, pela Equipe da Coordenadoria Administrativa contendo os itens, quantidades, e data de entrega.

A entrega deverá ser efetuada no horário das 8:00 horas às 14:00 horas de segunda à sexta-feira (exceto feriados e pontes de feriados) na CEASA-Campinas, na Rod. D. Pedro I, km 140,5 – Pista Norte – Campinas – SP, Prédio da Administração.

Após o envio do pedido por e-mail, a CONTRATADA terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para entrega.

## **9. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:**

a-) Na execução do objeto do presente contrato, obriga-se a Contratada a envidar todo o empenho e dedicação necessária ao fiel cumprimento dos serviços que lhe são confiados.

b-) A Contratada compromete-se a empregar seus recursos disponíveis para fornecer os produtos contratados, atendendo as especificações da legislação vigente ou normas técnicas utilizadas.

c-) A Contratada será responsável pela execução do presente contrato nos termos da Lei Federal nº 8.666/93 e suas posteriores alterações.

d-) A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do Contrato, as obrigações assumidas, relativas à habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório, obrigando-se, também, a declarar, sob as penalidades cabíveis, a superveniência de processo de falência, de fato impeditivo da habilitação, e ainda, da penalidade prevista no art.87, IV, da Lei Federal nº 8.666/1993.

e-) A Contratada não poderá transferir direitos e/ou obrigações, no todo ou em parte decorrentes da contratação.

f-) A Contratada é a única responsável, em qualquer caso, por dano ou prejuízo que possa causar a terceiros, em decorrência do fornecimento do produto, objeto do presente processo, sem ensejar qualquer responsabilidade ou ônus para a Ceasa/Campinas pelo ressarcimento ou indenizações devidas.

g-) É vedado à Contratada, sem prévia e expressa autorização da Ceasa/Campinas, prestar informações a terceiros sobre a natureza ou o andamento do presente, ou divulga-lo através da imprensa escrita ou falada, ou ainda, por qualquer outro meio de comunicação. No ato da autorização da divulgação ou reprodução de matéria, a Ceasa/Campinas estabelecerá sua forma e conteúdo.

h-) A contratada, obrigatoriamente, deverá constar nas Notas Fiscais, o número da licitação que originou o presente contrato.

## 10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

a-) A Contratante obriga-se a providenciar livre acesso ao funcionário da Contratada para desenvolvimento dos serviços.

b-) A Contratante obriga-se a fornecer à Contratada todos os dados e documentos que esta entenda necessário à realização e desenvolvimento dos serviços, objetos da presente proposta.

## 11. DA VIGÊNCIA:

O valor contratual não poderá sofrer qualquer tipo de reajuste durante a vigência do Contrato, em razão de ser período menor do que 12 meses, conforme prevê a Lei 10.192/2001 – Artº1º e 1º parágrafo.

## 12. DO REAJUSTE:

O valor contratual previsto na cláusula terceira não poderá sofrer qualquer tipo de reajuste durante a vigência do Contrato.

## 13. DA SUBCONTRATAÇÃO:

Não será permitida a subcontratação seja em parte ou total.

### Assina eletronicamente pela CONTRATADA:

*Edna Maria da Cruz Faitarone*

### Assina eletronicamente pela CONTRATANTE - ÁREA TÉCNICA SOLICITANTE:

*Valéria Marques Faria*



Documento assinado eletronicamente por **EDNA MARIA DA CRUZ FAITARONE**, **Usuário Externo**, em 31/03/2023, às 10:36, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **VALERIA MARQUES FARIA**, **Chefe de Setor**, em 03/04/2023, às 10:29, conforme art. 10 do Decreto 18.702 de 13 de abril de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.campinas.sp.gov.br/verifica> informando o código verificador **7736234** e o código CRC **DF876274**.