

**CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA  
ABASTECIMENTO DA COZINHA PILOTO E OUTROS.**

**PROCESSO:** 88/2017

**PREGÃO PRESENCIAL:** 46/2017

**CONTRATO:** 12/2018

**O MUNICÍPIO DE POMPEIA**, inscrito no CNPJ sob n.º 44.483.444/0001-09, isento de Inscrição Estadual, com sede na Rua Dr. José de Moura Resende nº 572, Centro, Pompeia - SP, neste ato representado pela sua Prefeita Municipal Sra. **ISABEL CRISTINA ESCORCE JANUÁRIO**, brasileira, casada, portadora do RG nº. 18.536.796-3, inscrita no CPF(MF) sob o nº. 220.255.538-95, residente na Rua das Acácias n. 147, Jd. Flamboyant, Pompeia/SP, doravante designado **CONTRATANTE**, e a empresa **JJ ASSADOS & CARNES POMPEIA LTDA ME**, inscrita no CNPJ sob nº10.775.251/0001-00, com sede na Rua Dr. José de Moura Resende, nº 249, Cep 17.580-000, Bairro Centro, Pompeia/SP, representada na forma de seu contrato social pelo(a) Sr(a) **JOÃO LUIZ CHICARELLI**, RG nº18.914.013 SSP/SP e CPF nº 085.963.258-08, na qualidade de vencedora dos itens nºs, 22, 26, 27, 28, 34, 39, 40, 42 e 44, Pregão n.º 46/17, doravante denominada **CONTRATADA**, nos termos da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, Lei Federal Nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, firmam o presente contrato, com as seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1 - OBJETO LICITADO: Aquisição de Gêneros Alimentícios.

1.2- Considera-se parte integrante deste contrato os seguintes documentos:

1.2.1- Edital do PREGÃO nº. 46/17 e seus Anexos;

1.2.2- Proposta de 11 de janeiro de 2018, apresentada pela CONTRATADA;

1.2.3- Ata da sessão do PREGÃO nº. 46/17.

1.3 - Durante a vigência, mediante termo de aditamento, o objeto do presente contrato poderá sofrer supressões ou acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades contratadas, mantidas as condições comerciais pactuadas.

1.4- Os itens do objeto deste contrato a serem fornecidos atenderão rigorosamente às especificações estabelecidas pelo formulário de proposta e por todas as normas nacionais e estrangeiras pertinentes ao assunto.

1.5 Compromete-se o contratado à entrega dos seguintes produtos:

Fornecedor : JJ ASSADOS & CARNES POMPEIA LTDA - ME							
Item	Descrição	Especificação	UN	Marca	Qtde	Valor unitário	Valor

22	CARNE BOVINA - BIFE COXAO MOLE	CARNE BOVINA DE 1º, TIPO COXÃO MOLE, SEM CAPA, CONGELADA, DE ACORDO COM SOLICITADO NO PEDIDO, CORTADO EM BIFES DE ESPESSURA MÉDIA (1 CM) COM APROXIMADAMENTE 180 GRAMAS, OU TIRAS PEQUENAS DE ESPESSURA DE 1 CM E COMPRIMENTO DE 3 CM, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOSES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. DEVE SER MANIPULADA ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: 3 OU 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.	KIL		<b>500</b>	<b>R\$ 18,45</b>	<b>R\$ 9.225,00</b>
26	CARNE BOVINA MUSCULO	CARNE BOVINA DE 1º, TIPO MÚSCULO TRASEIRO PICADO, SEM GORDURA EXTERNA, CONGELADA, CORTADO EM CUBOS DE 2 CM A 3CM, PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOSES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. DEVE SER MANIPULADA NO DIA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 3 OU 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO	KIL		<b>1250</b>	<b>R\$ 13,75</b>	<b>R\$ 17.187,50</b>

		DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.					
27	CARNE BOVINA ACEM MOIDO EM CUBOS	CARNE BOVINA DE 1º, TIPO ACÉM, CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO: MOÍDO, CUBOS 3 POR 3 CM, OU EM TIRAS 1 POR 3 CM, CONGELADA PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOCES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, CONGELADA (IQF) DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. NÃO PODE SER ADICIONADA DE QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CARNE, GORDURAS, DIAFRAGMAS OU QUALQUER OUTRO ITEM. DEVE SER MOÍDA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE 1 A 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMações: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO DE RÓTULO(ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA), SIF/SISP OU SIM	KIL		<b>15000</b>	<b>R\$ 8,44</b>	<b>R\$ 126.600,00</b>

28	CARNE BOVINA ACEM MOIDO EM CUBOS	<p>CARNE BOVINA DE 1º, TIPO ACÉM, CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO: MOÍDO, CUBOS 3 POR 3 CM, OU EM TIRAS 1 POR 3 CM, CONGELADA PROVENIENTE DE BOVINOS PRECOSES, SÃOS, LIMPOS E ISENTO DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, CONGELADA (IQF) DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRE DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E CONTER NO MÁXIMO 5% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGEM, DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. NÃO PODE SER ADICIONADA DE QUAISQUER OUTROS TIPOS DE CARNE, GORDURAS, DIAFRAGMAS OU QUALQUER OUTRO ITEM. DEVE SER MOÍDA POR ESTABELECIMENTO COM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE 1 A 5 QUILOS, EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ATENDER NTA 1, 2 E 3. NOS RÓTULOS DAS EMBALAGENS, DEVERÃO CONSTAR DE FORMA CLARA AS SEGUINTE INFORMAÇÕES: IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE A MARCA; NOME DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA O CONSUMO; PESO LÍQUIDO; COMPONENTES DO PRODUTO; NÚMERO DO LOTE; NÚMERO DO REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE; CARIMBO DO SIF/SISP. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM O REGULAMENTO VIGENTE NA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24/11/2005 – REGULAMENTO TÉCNICO PARA ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL EMBALADO – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.</p> <p>OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO DE RÓTULO(ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA), SIF/SISP OU SIM</p>	KIL		<b>5000</b>	<b>R\$ 8,44</b>	<b>R\$ 42.200,00</b>
34	FILE PEITO DE FRANGO	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO CONGELADO, DE ACORDO COM O PEDIDO, PROVENIENTE DE AVES SÃS, LIMPAS E ISENTO DE PARASITAS. PROVENIENTE DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. ISENTA DE CARTILAGEM, OSSO, PELE E ADIÇÃO DE ÁGUA, SOJA OU QUALQUER TEMPERO. POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E REGISTRO MINISTÉRIO AGRICULTURA. POSSUIR NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE 1 QUILO. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA DATA DE ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3. OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, LAUDO BROMATOLÓGICO E REGISTRO DE RÓTULO(ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA), SIF/SISP OU SIM</p>	KIL		<b>5000</b>	<b>R\$ 7,00</b>	<b>R\$ 35.000,00</b>

39	CARNE SUINA BISTECA	CARNE SUÍNA BISTECA CONGELADA EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 1 CM. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E ISENTA DE CARTILAGEM. O ESTABELECIMENTO POSSUIR BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 2 A 5 QUILOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, REGISTRO SIF/SISP OU SIM	KIL		<b>2250</b>	<b>R\$ 7,65</b>	<b>R\$ 17.212,50</b>
40	CARNE SUINA BISTECA	CARNE SUÍNA BISTECA CONGELADA EM FATIAS DE APROXIMADAMENTE 1 CM. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÃOS, LIMPOS E ISENTOS DE PARASITAS, DE ABATE RECENTE. CARNE FRESCA, DE BOA QUALIDADE, LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA E ISENTA DE CARTILAGEM. O ESTABELECIMENTO POSSUIR BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO, HIGIENE E LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. EMBALAGENS DE ACORDO COM O PEDIDO: DE 2 A 5 QUILOS EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3.OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, REGISTRO SIF/SISP OU SIM	KIL		<b>750</b>	<b>R\$ 7,65</b>	<b>R\$ 5.737,50</b>
42	CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS	CARNE SUÍNA COPA LOMBO(SOBRE PALETA), SEM OSSO E SEM CAPA EXCESSIVA DE GORDURA EXTERNA.SERÁ SOLICITADO DE ACORDO COM PEDIDO RESFRIADA OU CONGELADA, EM BIFES COM 1 CM OU TIRAS DE 1X3CM OU CUBOS DE 2 CM, EMBALAGEM ORIGINAL À VÁCUO, PEÇAS DE 2 QUILO A 5 QUILOS. NÃO DEVE ESTAR PRESENTE OUTRAS PARTES DA CARNE SUÍNA ANEXADA AO LOMBO. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÃOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE E DE ABATE RECENTE. LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍGIDOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA, ISENTA DE CARTILAGEM E DE OSSOS. CASO MANIPULADA, O ESTABELECIMENTO DEVE POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3. OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, REGISTRO DE RÓTULO(ORIGINAL OU CÓPIA	KIL		<b>750</b>	<b>R\$ 9,89</b>	<b>R\$ 7.417,50</b>

		AUTENTICADA), SIF/SISP OU SIM					
44	CARNE SUINA LOMBO EM CUBOS	CARNE SUÍNA LOMBO EM CUBOS, CONTENDO NO MÁXIMO 5% DE GORDURA E SEBO E 3% DE APONEVROSES, FRESCO, RESFRIADO OU CONGELADO DE ACORDO COM PEDIDO. EMBALAGENS DE 3 OU 5 KG CONFORME SOLICITADO NO PEDIDO. OS CUBOS DEVERÃO APRESENTAR O TAMANHO APROXIMADO DE 3X3X3CM. NÃO DEVE ESTAR PRESENTE OUTRAS PARTES DA CARNE SUÍNA ANEXADA AO LOMBO. PROVENIENTE DE SUÍNOS SÃOS, LIMPOS E DE BOA QUALIDADE E DE ABATE RECENTE. LIVRE DE QUALQUER MATERIAL ESTRANHO COMO INSETOS, OBJETOS RÍDIGOS, SUJIDADES E OUTROS. LIVRES DE PARASITAS E QUAISQUER SUBSTÂNCIAS CONTAMINANTES QUE POSSAM ENCOBRIR ALGUMA ALTERAÇÃO. DEVE SER FRESCA, ISENTA DE CARTILAGEM E DE OSSOS. CASO MANIPULADA, O ESTABELECIMENTO DEVE POSSUIR LICENÇA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. SERÃO REJEITADAS AS CARNES COM COLORAÇÃO, ODOR E ASPECTO IMPRÓPRIOS. VALIDADE MÍNIMA DE 1 MÊS DA ENTREGA. ATENDER NTA 1, 2 E 3. OBSERVAÇÃO: O VENCEDOR DEVERÁ APRESENTAR JUNTO COM A AMOSTRA: FICHA TÉCNICA ASSINADA PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO DO FABRICANTE, REGISTRO SIF/SISP OU SIM	KIL		1000	R\$ 10,39	R\$ 10.390,00
							R\$ 270.970,00

## CLÁUSULA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

2.1- O fornecimento será parcelado e deverá ser entregue em até (5) cinco dias corridos contados a partir da data do agendamento da entrega;

2.1 - O agendamento da entrega deverá ocorrer com até no mínimo 5 dias antes da entrega.

2.3 - Locais de entrega: Cozinha Piloto ou Almojarifado da Prefeitura Municipal de Pompéia/SP, conforme constar da requisição.

2.4 - Os Atestados de Recebimento serão expedidos pelo Diretor de Merenda Escolar ou Diretor do Almojarifado da Prefeitura Municipal;

2.5 - Correrá por conta da empresa contratada as despesas no que diz respeito a seguro, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento e entrega do produto, devendo a Contratada enviar a quantidade necessária de pessoas para que a entrega ocorra sem prejuízo das atividades normais da Prefeitura Municipal;

2.6 - As entregas deverão ocorrer entre 8:00 e 12:00, de segunda a sexta-feira;

2.7 - Constatadas irregularidades no produto a Prefeitura poderá rejeitá-lo, no todo ou em parte, se disser respeito à especificação, determinando sua substituição, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

2.8 - Na hipótese de substituição, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante;

2.9 - Se disser respeito à diferença de quantidade, determinar sua complementação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;

2.10 - A Contratada deverá sanar a irregularidade de acordo com a indicação desta Prefeitura, no prazo máximo de 2 (dois) dias contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

#### CLÁUSULA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA

3 - O prazo de vigência deste contrato é de 31 de janeiro de 2018 a 31 de janeiro de 2019.

#### CLÁUSULA QUARTA - DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO

4.1- A despesa, estimada, onerará os recursos orçamentários e financeiros do exercício de 2018:

02 – Poder Executivo

02.01 – Gabinete do Prefeito e Dependências

02.01.04 – Fundo Social de Solidariedade

04.122.0002.2006 – Manutenção do Fundo de Solidariedade

FONTE DE RECURSO – 01 – TESOURO

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

02.04 – Fundo Municipal de Assistência Social

02.04.01 – Manutenção dos Serviços de Assistência Social

08.241.0008.2022 – Manutenção dos Serviços de Assistência Social

FONTE DE RECURSO – 01 – TESOURO

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

FONTE DE RECURSO – 01 – FEDERAL

3.3.90.30.00 – Material de Consumo

02.05 – Serviços de Saúde

02.05.02 – Setor de Merenda Escolar

10.306.0010.2028 – Manutenção da Merenda Escolar

FONTE DE RECURSO – 01 – TESOURO

3.3.90.30 – Material de Consumo

FONTE DE RECURSO – 02 – ESTADO

3.3.90.30 – Material de Consumo

FONTE DE RECURSO – 05 – FEDERAL

3.3.90.30 – Material de Consumo

4.2 - Os pagamentos serão efetuados pela tesouraria do CONTRATANTE após a entrega dos produtos e atestados pelo responsável da administração pelo

acompanhamento da execução do contrato, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos após a emissão do Atestado de Recebimento;

#### CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1- Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.2- Designar, por escrito, preposto que tenha poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a vigência deste contrato.

5.3- Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste Contrato.

5.4- Comunicar ao gestor do CONTRATANTE toda vez que ocorrer qualquer irregularidade.

5.5- Efetuar imediatamente e totalmente às suas expensas, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, a substituição dos itens que por quaisquer razões tenha sido entregue, comprovadamente, adulterado ou contaminado.

5.6- Garantir a entrega do produto nos dias e horários agendados junto a Cozinha Piloto ou Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Pompeia/SP, conforme constar da requisição.

5.7 – Caso solicitado pela Prefeitura Municipal de Pompeia, o setor competente enviará os itens referente ao objeto desta licitação para análise do mesmo, e caso comprovado que o item da empresa vencedora é de má qualidade ou que poderá trazer problemas de ordem mecânica em decorrência da utilização do mesmo, ficará imediatamente rescindido o contrato.

5.8 – Caso comprovado que algum produto fora entregue fora das especificações deverá a empresa fazer a substituição sem qualquer ônus para a Prefeitura.

#### CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

6.1- Exercer a fiscalização da perfeita execução deste Contrato.

6.2- Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste Contrato.

#### CLÁUSULA SÉTIMA - DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

7.1 - O presente contrato será rescindido nos casos previstos dos artigos 77, 78, 79 e 80 da Lei 8.666/93.

#### CLÁUSULA OITAVA - DAS SANÇÕES

8.2- A CONTRATADA está sujeita às sanções previstas nos artigos 81, 86, 87 e 88 da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e na Resolução n.º 5 (Anexo VIII do instrumento convocatório), de 1º de setembro de 1993, do CONTRATANTE, parte integrante do presente contrato.

#### CLÁUSULA NONA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

9.1 – Esta licitação subordina-se as disposições das Leis Federais nº 10.520/02 e 8.666/93 para os casos omissos e Lei Complementar 123/06 alterada pela 147/14.

**CLÁUSULA DÉCIMA - DO AJUSTE DE VALORES**

10.1 – Para restabelecer a relação entre as partes, poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro, desde que comprovado fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de consequências incalculáveis, retardadoras ou impeditivas da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO**

10.1- O foro competente para toda e qualquer ação decorrente do presente contrato é o Foro da Cidade de Pompeia.

10.2- E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato para todos os fins de direito.

Pompéia, 02 de Fevereiro de 2018.

---

**CONTRATANTE: MUNICIPIO DE POMPEIA**

Isabel Cristina Escorce Januário

Prefeita Municipal

---

**CONTRATADA: JJ ASSADOS & CARNES POMPEIA LTDA ME**

João Luiz Chicarelli

Sócio Proprietário

Testemunhas:

---

Nome:

RG nº:

---

Nome:

RG nº: