

**CONTRATO Nº 21/2019 PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE POMPEIA E A EMPRESA
FABIANA CRISTINA CONEGLIAN - EPP.**

**CONTRATO Nº 21/2019
PREGÃO PRESENCIAL: 01/2019
PROCESSO Nº 57/2019**

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 n° 572, Centro, Pompéia - SP, neste ato representado pela sua Prefeita Municipal Sr. **ISABEL CRISTINA ESCORCE JANUÁRIO**, doravante designado CONTRATANTE, e a empresa **FABIANA CRISTINA CONEGLIAN - EPP**, inscrita no CNPJ sob n.º 21.630.552/0001-53, com sede na Avenida Durval de Meneses, n.º 437, Bairro Jardim de Léo, na cidade de Marília, CEP-17523-000, representada na forma de seu contrato social pelo Sr(a.) **LUIS ANTONIO CONEGLIAN**, RG n° 25.134.044-2 e CPF n° 174.049.728-76, na qualidade de vencedora do itens de n° 1, 2, 3, 6, 11, 12, 13, 14, 15 e 16, Pregão n.º 01/2019, doravante denominada CONTRATADA, nos termos da Lei Federal n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, Lei Federal N°. 10.520, de 17 de julho de 2002, firmam o presente contrato, conforme autorização às fls. ____ dos autos do processo, com as seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - OBJETO LICITADO: Aquisição de Gêneros Alimentícios.

1.2 Compromete-se a contratada à entrega dos seguintes produtos:

ÍTEM	Descrição	Especificação	UN	Marca	Qtde	Valor unitário	Valor
1	CARNE BOVINA COSTELA CONGELADO EM PEDAÇOS DE APROX. 6 CM	Carne bovina costela congelada, cortado em pedaços de aproximadamente 6 cm, sem muita gordura excessiva, proveniente de gado novo, são, limpo e isento de medicamentos recentes e parasitas, de abate recente. Carne 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 manipulada por estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto impróprios. Embalagens: sacos de polietileno termossoldado,	KIL	JB SIF 337	500	9,25	4.625,00

		transparente, resistente de acordo com o pedido: 1 a 5 quilos. Validade mínima de 12 meses. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes 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.					
2	CARNE BOVINA BIFE COXAO MOLE	Carne bovina de 1º, tipo coxão mole, sem capa, congelada, de acordo com solicitado no pedido, cortado em bifés 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 precoces, são, 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 em estabelecimento com boas práticas de manipulação, higiene e licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com	KIL	JBS SIF 337	800	16,89	13.512,00

		<p>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 seguintes 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>					
3	CARNE BOVINA LAGARTO	<p>Carne bovina de 1º, tipo lagarto, sem gordura externa excessiva, congelada de acordo com solicitado no pedido, embalagem original à vácuo, peças com aproximadamente 4 quilos, proveniente de bovinos precoces, são, 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 ser fresca e conter no máximo 5% de gordura e sebo, ser isenta de cartilagem, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. O estabelecimento deve possuir licença da vigilância sanitária. Serão rejeitadas as carnes com coloração, odor e aspecto</p>	KIL	JBS SIF 337	350	15,37	5.379,50

		<p>impróprios. Validade mínima de 12 meses. Atender nta 1, 2 e 3. Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes 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>					
6	CARNE SECA	<p>Carne seca cozida desfiada congelada de bovino com sal e aroma de carne seca. Carne bovina, água, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio, espessante carragena, aroma idêntico ao natural de carne seca, acidulante ácido cítrico e conservante nitrito de sódio. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Não deve conter glúten. Deve apresentar-se livre de parasitas e quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Não deve estar amolecida, pegajosa ou esverdeada. Rendimento deve ser de 100%. Apresentar o registro do SIF na embalagem. Embalagem primária com 2 kg. validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 1 e 3.</p>	KIL	MINER VA	500	17,89	8.945,00
11	CARNE SUINA BISTECA	<p>Carne suína bisteca congelada em fatias de aproximadamente 1 cm. Proveniente de suínos são, limpos e isento de parasitas, de abate recente. Carne fresca, de</p>	KIL	GRAN CORTE SIF 435	600	8,68	5.208,00

		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.					
12	CARNE SUINA COPA LOMBO	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 devem estar presentes 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.	KIL	GRAN CORTE SIF 435	1000	9,80	9.800,00
13	CARNE SUINA LOMBO	Carne suína lombo em cubos, contendo no máximo 5% de gordura e sebo e 3% de	KIL	GRAN CORTE SIF 435	3500	9,79	34.265,00

	EM CUBOS	<p>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 devem estar presentes 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 redigo, 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.</p>					
14	HAMBUR GUER	<p>Hambúrguer bovino congelado sabor carne, com aproximadamente 50 gramas a unidade, conter: carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, maltodextrina, cebola em pó, sal, alho, açúcar, estabilizante tripolifosfato de sódio, aroma idêntico ao natural de churrasco, antioxidante eritorbato de sódio. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. Não contém glúten. Produzida a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de parasitas e quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Serão rejeitadas se houver coloração, odor e aspecto impróprios, não</p>	KIL	BELL COOK	300	16,89	5.067,00

		deve apresentar aparência de haver sofrido descongelamento (empelotadas ou desmanchando). A embalagem deve ser própria, estar íntegra e apresentar-se sem acúmulos com capacidade de 2 kgs. Validade mínima de 4 meses da entrega. Atender NTA 1, 2, 3 e 4.					
15	ALMOND EGAS BOVINA CONGEL ADA COM SABOR CASEIRO LEVEME NTE TEMPER ADA COM 25 GRAMAS	Almôndega bovina congelada, com sabor caseiro, levemente temperada, com 25 gramas a unidade, produzida a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade, livre de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Livres de parasitas e quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Serão rejeitadas se houver coloração, odor e aspecto impróprios, não deve apresentar aparência de haver sofrido descongelamento (empelotadas ou desmanchando as bolinhas). A embalagem deve estar íntegra e apresentar-se sem acúmulos. Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 1, 2, 3 e 4.	KIL	BELL COOK	3500	16,90	59.150,00
25	APRESUN TADO	Apresentado cozido, resfriado, produzido com matérias-primas sãs, limpas e de 1º qualidade, que ao fatiar não despedace nem esfarele e resulte fatias íntegras. Livre de parasitas e quaisquer substâncias contaminantes que possam encobrir alguma alteração. Devem conter exclusivamente carne suína, sem glúten e sem excesso de gordura. Deve possuir coloração rosada e, ao fatiar, deve manter fatias íntegras, sem despedaçar. Não deve estar amolecida, pegajosa, esverdeada, alcalina ou com má conservação, nem apresentar aparência de massa. A embalagem deve ser resistente e íntegra, à vácuo de	KIL	SÃO LUIZ	2000	10,30	20.600,00

		aproximadamente 4 quilos, apresentando modo de conservação e registros. Validade mínima de 3 meses da entrega. Atender NTA 1 e 5.							
									166.551,50

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 8h e 12h, 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 12 meses a contar de sua assinatura.

CLÁUSULA QUARTA - DOS RECURSOS E DO PAGAMENTO

- 4.1- A despesa, estimada, onerará os recursos orçamentários e financeiros do exercício de 2019:

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.
- 5.7 – Caso solicitado pela Prefeitura Municipal de Pompéia, 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 EXIGÊNCIAS DA COZINHA PILOTO COM RELAÇÃO AOS PRODUTOS:

- 6.1 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:
- 6.2 - As empresas vencedoras do certame deverão possuir Alvará de Funcionamento, Licença da Vigilância Sanitária, ter boas práticas de fabricação/manipulação, Licença dos Órgãos Responsáveis, agindo de conformidade com as leis brasileiras vigentes.
- 6.3 -. A entrega dos produtos deve obedecer ao contido no pedido, sob pena de serem devolvidos mediante termo de rejeição, com total responsabilidade de custos e acertos de notas fiscais por parte da Contratada. Ainda, em razão do descumprimento, será passível de aplicação de penalidade, incluindo multa.
- 6.4 - Os estabelecimentos estarão sujeitos à visita da responsável técnica e/ou responsável administrativo sem aviso prévio, podendo ser desclassificado caso não esteja de conformidade com as especificações das leis em vigor.

- 6.5 - A entrega deverá ser feita no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, impreterivelmente até o meio-dia, de segunda a sexta-feira, conforme constante no pedido. Excepcionalmente, poderá ocorrer entrega fora do horário estipulado e este será comunicado no pedido.
- 6.6 - As embalagens no momento da entrega deverão estar íntegras, caso contrário, estas serão devolvidas para troca, com total responsabilidade do fornecedor com relação à troca de nota fiscal, transporte. As embalagens deverão atender às necessidades específicas de cada produto.
- 6.7 - Se a entrega for feita de forma parcelada ou não for possível a sua entrega dentro da data aprazada, o fornecedor deverá entrar em contato com a Cozinha Piloto ou Setor de Compras da Prefeitura Municipal, com antecedência, explicando os motivos para possível solução.
- 6.8 - Todos os produtos deverão conter rótulo e registro estampados de conformidade com a legislação vigente.
- 6.9 - Os pedidos serão feitos através de fax, e-mail ou telefone, ficando obrigado o fornecedor nos dois primeiros fornecer confirmação do pedido.
- 6.10 - Os produtos deverão ser entregues acompanhados das notas fiscais correspondentes. Caso ocorra algum erro na quantidade ou no produto, será devolvido junto com a nota fiscal para correção ou troca do produto.
- 6.11 - Se o erro constar da nota fiscal, caberá ao fornecedor providenciar a sua correção e passar por fax, primeiramente, e após encaminhar a original pelo correio, via SEDEX com AR, e as despesas decorrentes correrão por conta do fornecedor.
- 6.12 - As embalagens primárias devem conter: nome completo do alimento, marca, data da fabricação, data de validade, peso líquido e drenado, condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo, número do lote, sigla e número de registro do produto no órgão competente, informações nutricionais, orientações de conservação, modo de usar/preparo, precauções e demais exigências constantes na legislação vigente.
- 6.13 - As embalagens secundárias devem apresentar nome do produto, data da fabricação, data da validade, condições de armazenamento, empilhamento máximo, número do lote e demais exigências constantes na legislação em vigor, e ainda, serem compostas de materiais resistentes que impeçam avarias no produto interno.

SENDO VENCEDOR DOS ITENS CARNES:

- 6.14 - Todas as carnes deverão possuir registro do Ministério da Agricultura e Abastecimento e ter abate inspecionado, devendo ainda estar acompanhada de licença municipal, estadual (SISP) ou federal (SIF), bem como possuir Alvará de Funcionamento e Autorização da Vigilância Sanitária.
- 6.15 - Os animais deverão ser abatidos humanitariamente, devendo ser precoces, sãos, sem parasitoses ou doenças, com prazos de carências de aplicações de medicamentos agropecuários, respeitados, de acordo com as leis do Ministério da Agricultura.
- 6.16 - As embalagens devem estar intactas, sem defeitos, furos ou rasgos, e ainda conter: peso, número do lote, data da fabricação, data da validade, procedência, forma de acondicionamento, informação nutricional e registro do Ministério da Agricultura.
- 6.17 - A temperatura da carne deverá ser de até 6° C para refrigeração e de -12° C ou inferior para congelamento. A carne, quando solicitada, de forma resfriada, não poderá sofrer congelamento anterior.
- 6.18 Em caso de recebimento de carne inadequada para o consumo, com coloração, odor e aspecto impróprios ou contendo corpos estranhos, pelos ou gordura excessiva aparente, a carne será devolvida e se solicitado, deverá ser substituída no máximo em 3 (três) dias.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 7.1- Exercer a fiscalização da perfeita execução deste Contrato.
- 7.2- Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste Contrato.

CLÁUSULA OITAVA - DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

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

CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES

9.1- A CONTRATADA está sujeito 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 DÉCIMA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

10.1 – Esta licitação subordina-se as disposições das Leis Federais n.º 10.520/02 e 8.666/93 para os casos omissos e Lei Complementar 123/06 alterada pela 147/14.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO AJUSTE DE VALORES

11.1 – Para restabelecer a relação entre as partes, poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro, desde que comprovado fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém, de conseqüências 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 SEGUNDA - DO FORO

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

12.2- E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato para todos os fins de direito. Pompéia, em 04 de Fevereiro de 2019.

Contratante: **MUNICÍPIO DE POMPEIA**

Isabel Cristina Escorce Januário

PREFEITA MUNICIPAL

Contratada: **FABIANA CRISTINA CONEGLIAN - EPP**

Luis Antonio Coneglian

Testemunhas:

1) _____

Nome:

RG:

2) _____

Nome:

RG: