

**CONTRATO Nº nº 22/2019 PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE POMPEIA E A EMPRESA JOSE
DIVANI DAVOLI - ME.**

**CONTRATO Nº 22/2019
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 nº 572, Centro, Pompéia - SP, neste ato representado pela sua Prefeita Municipal Sr. **ISABEL CRISTINA ESCORCE JANUÁRIO**, doravante designado CONTRATANTE, e a empresa **JOSE DIVANI DAVOLI - ME**, inscrita no CNPJ sob n.º 18.294.599/0001-89, com sede na Avenida Cel. Alfredo de Oliveira, n.º 118, Bairro Centro na cidade de Vera Cruz, CEP- 17560-000, representada na forma de seu contrato social pelo Sr(a.) **RODOLFO SILVA DAVOLI**, RG nº. 24.510.111-1 e CPF nº 145+727.808-11, na qualidade de vencedora do itens de n.º 18, 19, 20, 21, 22, 33, 34, 35, 38 e 82, 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 Nº. 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
18	IOGURTE SABOR MORANG O COM PCTE DE 1000 GRAMAS	Iogurte com polpa de frutas, sabor morango, leite e/ou leite em pó pasteurizado, açúcar, fermento lácteos, polpa de morango. Deve conter minerais (cálcio, magnésio e ferro), vitaminas (C, B1, B2, niacina, B6, B12, ácido pantatênico, biotina). Produzido a partir de matérias-primas sãs, limpas e de boa qualidade. Deve ser homogêneo. Embalagem em saco de polietileno pigmentado com 900ml conter registro no ministério da agricultura expresso na embalagem. Validade mínima de 2 meses da entrega. Atender NTA 84.	PCT	NUTRIGURT	800	3,89	3.112,00

19	POLPA PARA SUCO 100% NATURA L LARANJ A PACOTE DE 1KG	Polpa para suco 100% natural sabor laranja, não conter conservantes, não estar fermentado, nem possuir cristais, deve ser homogêneo e estar em embalagens plásticas de 1 kg, com validade de 12 meses. Armazenamento em temperatura de refrigeração. Devem estar de acordo com as leis vigentes do ministério da agricultura e do abastecimento, o transporte deve ser sob refrigeração.	PCT	CONGEFRU TAS	50	15,00	750,00
20	SUCO CONCEN TRADO LIQUIDO 70% POLPA NATURA L LARANJ A	Suco concentrado líquido, contendo 70% de polpa natural, de 1º qualidade, sem conservantes químicos, no sabor laranja. Embalado em galões plásticos de 20 litros. Armazenagem: resfriado a 10° C ou menos. Rendimento: 1 parte de concentrado para 6 partes de suco. validade igual a 12 meses. Data de fabricação até 45 dias da data da entrega.	BA L	FRUTINI	35	150,00	5.250,00
21	SUCO CONCEN TRADO LÍQUIDO 70% DE POLPA NATURA L UVA	Suco concentrado líquido, contendo 70% de polpa natural, de 1º qualidade, sem conservantes químicos, no sabor uva. Embalado em galões plásticos de 20 litros. Armazenagem: resfriado a 10° C ou menos. Rendimento: 1 parte de concentrado para 6 partes de suco. Validade igual a 12 meses. Data de fabricação até 45 dias da data da entrega.	BA L	FRUTINI	30	150,00	4.500,00

22	SUCO CONCEN TRADO LÍQUIDO 70% DE POLPA NATURA L ACEROL A	Suco concentrado líquido, contendo 70% de polpa natural, de 1º qualidade, sem conservantes químicos, no sabor acerola. Embalado em galões plásticos de 20 litros. Armazenagem: resfriado a 10° C ou menos. Rendimento: 1 parte de concentrado para 6 partes de suco. Validade igual a 12 meses. Data de fabricação até 45 dias da data da entrega.	BA L	FRUTINI	30	150,00	4.500,00
33	MACARR AO COM OVOS TIPO ESPAGUE TE 500GR	Macarrão comprido com ovos massa tipo espaguete, seca, não podendo ser adicionada qualquer espécie de corante artificial, sendo permitido o enriquecimento com vitaminas e sais minerais e outras substâncias no valor biológico específico. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção. Não poderão ser fermentadas ou rançosas. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender nta 49.	PCT	Q DELICIA	100	1,60	160,00
34	MACARR AO CURTO COM OVOS TIPO AVE MARIA	Macarrão curto com ovos, tipo Ave Maria, seca não podendo ser adicionada qualquer espécie de corante artificial, sendo permitido o enriquecimento com vitaminas e sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção. Não poderão ser fermentadas ou rançosas. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 49. PCT 500 gramas.	PCT	PAULISTA	400	1,60	640,00

35	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - PCT 500G	Macarrão tipo parafuso com ovos, massa seca, não podendo ser adicionada qualquer espécie de corante artificial, sendo permitido o enriquecimento com vitaminas e sais minerais e outras substâncias de valor biológico específico. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-la antes da cocção. Não poderão ser fermentadas ou rançosas. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 49.	PCT	Q DELICIA	5000	1,60	8.000,00
38	EXTRATO DE TOMATE - LATA COM 4 KILOS	Extrato de tomate de 1º linha, simples, concentrado. Deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. Deve ser com consistência adequada e grossa, encorpado. Apresentando-se como uma massa vermelha de odor próprio. Deve estar de acordo com a resolução nº 12 de 1978. Contendo na sua composição tomate, sal e açúcar. Não deve apresentar fermentação, processo defeituoso, nem estar muito liquido. Se solicitado, apresentar o laudo contendo o brix. Atender NTA 32.	LAT	TOMATITO	1300	15,00	19.500,00

82	MINI BOLO PRONTO SABOR CHOCOLATE	Mini bolo pronto, acondicionado em embalagem de 40 gramas com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Sendo de sabor chocolate - (ingredientes: recheio sabor chocolate aromatizado artificialmente (20%) [açúcar, xarope de glicose, água, leite, amido modificado, cacau em pó, sal, estabilizante: goma xantana (ins 415), acidulante: ácido fosfórico (ins 338), conservador: sorbato de potássio (ins 202), corantes: caramelo (ins 150a) e dióxido de titânio (ins 171) e aromatizantes], açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral, gordura vegetal, amido, glucose, clara de ovo, farinha de soja integral, fosfato tricálcico, sal, vitaminas: B1, B2, Niacina, B6 E A, estabilizantes: monoestearato de glicerina (ins 471) e lecitina de soja (ins 322), umectante: sorbitol (ins 420), emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (ins 471), éster de ácidos graxos com poliglicerol (ins 475) e estearato de potássio (ins 470), fermentos químicos: bicarbonato de sódio (ins 500ii) e pirofosfato dissódico (ins 450i), conservadores: propionato de cálcio (ins 282) e ácido sórbico (ins 200), aromatizantes, melhorador de farinha: alfa-amilase (ins 1100) e acidulante: ácido cítrico (ins 330)	UN	REALI JR	6000	0,66	3.960,00
----	----------------------------------	--	----	----------	------	------	----------

								50.372,00
--	--	--	--	--	--	--	--	------------------

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 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 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 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 nº 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 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 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: **JOSE DIVANI DAVOLI - ME**

Rodolfo Silva Davoli

Testemunhas:

1) _____

Nome:

RG:

2) _____

Nome:

RG: