

**CONTRATO Nº 25/2019 CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICIPIO DE POMPEIA E A EMPRESA NORI DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI.**

O **MUNICIPIO 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 **NORI DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI**, inscrita no CNPJ sob n.º 08.110.643/0001-08, com sede na Rua Evaristo Butarello, n.º 39, Distrito Industrial, CEP-14900-000, cidade de Itápolis, estado de São Paulo, representada na forma de seu contrato social pelo Sr.(a.) **RAFAEL NORI**, RG nº.30.233.422-1 SSP/SP e CPF nº 287.138.738-90, na qualidade de vencedora do itens de n.º 29, 30, 37, 40, 48, 52, 53, 65 e 66, 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
29	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE CHOCOLATE	Biscoito doce tipo amanteigado de chocolate, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes artificiais. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 4 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 6 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.	PCT	MABEL	2300	4,45	10.235,00
30	BISCOITO DOCE TIPO AMANTEIGADO DE NATA	Biscoito doce tipo amanteigado de nata, fabricado com matérias-primas sãs e limpas, sem corantes. Devem estar livres de qualquer material estranho como insetos, objetos rígidos, sujidades e outros. Serão rejeitadas as bolachas mal cozidas, queimadas e com características organolépticas anormais. Devem conter 4 pacotes individuais com dupla proteção. Cuidar no transporte para evitar a quebra das bolachas quebradas. Validade superior a 6 meses a partir da entrega. Atender NTA 48.	PCT	MABEL	2300	4,45	10.235,00
37	ERVILHA LATA DE 02 KG	Ervilha em conserva de água e sal, inteiras, com tamanhos e formas regulares, sem aditivos químicos. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de qualquer material estranho. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 31.	LAT	STELA DORO	500	9,20	4.600,00

40	MILHO VERDE - LATA 2KG	Milho verde em conserva de água e sal, inteiras, com tamanhos e formas regulares, sem aditivos químicos. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentos de qualquer material estranho. Isento de fermentação. Validade mínima de 8 meses	LAT	STELA DORO	<b>500</b>	<b>9,20</b>	<b>4.600,00</b>
48	AÇUCAR CRISTAL 5 KG	Açúcar cristal isento de fermentação, de matéria terrosa, de parasitas ou detritos de origem vegetal ou animal, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, proveniente do suco da cana, com validade de no mínimo 8 meses a partir da entrega. Atender NTA 52.	PCT	SANTA ISABEL	<b>1300</b>	<b>7,47</b>	<b>9.711,00</b>
52	ARROZ TIPO 1 AGULHINHA A PCTE 5 KG	Arroz tipo 1 agulhinha, longo fino, beneficiado, polido, sem mistura de grãos, sem matérias estranhas e em até 1% de escolha aceitável. O arroz deve ser de boa qualidade não ficando nem papado nem duro após preparação. Com validade mínima de 10 meses da data da entrega. Atender NTA 33.	PCT	EXTRA FINO	<b>150</b>	<b>9,73</b>	<b>1.459,50</b>
53	ARROZ TIPO 1 LONGO FINO BENEFICIA DO PARBOLIZA DO	Arroz tipo 1, longo fino, beneficiado, parbolizado polido, sem mistura de grãos, sem matérias estranhas e em até 1% de escolha aceitável. O arroz deve ser de boa qualidade não ficando nem papado nem duro após preparação. Com validade mínima de 10 meses da data da entrega. Atender NTA 33. PCT 5 kg	PCT	EXTRA FINO	<b>7000</b>	<b>10,08</b>	<b>70.560,00</b>
65	MILHO BRANCO PARA CANJICA TIPO 1 - 500G	Milho branco para canjica, tipo 1, polido, limpo, totalmente desgerminado, produzido a partir de matéria-prima sã e limpa, isento de qualquer material estranho e sujidades. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender nta 33.	PCT	NORI	<b>400</b>	<b>1,53</b>	<b>612,00</b>
66	MILHO PIPOCA 500 G	Milho para pipoca extra, amarelo, tipo 1, limpo, produzido a partir de matéria-prima sã e limpa, isento de qualquer material estranho e sujidades. Validade mínima de 8 meses da entrega. Atender NTA 33.	GRA	NORI	<b>600</b>	<b>1,31</b>	<b>786,00</b>
							<b>112.798,50</b>

## 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 Almoarifado da Prefeitura Municipal de Pompeia – SP, conforme constar da requisição.
- 2.4 - Os Atestados de Recebimento serão expedidos pelo Diretor de Merenda Escolar ou Diretor do Almoarifado 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 apazada, 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: **NORI DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EIRELI**

Rafael Nori

Testemunhas:

1) \_\_\_\_\_

Nome:

RG:

2) \_\_\_\_\_

Nome:

RG: