

**CONTRATO Nº 010/2021 CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICIPIO DE POMPEIA E A EMPRESA AÇOUGUE DE LIRA LTDA EPP.**

**CONTRATO Nº 010/2021**  
**PREGÃO PRESENCIAL: 01/2021**  
**PROCESSO: 01/2021**

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, Pompeia - SP, neste ato representado pela sua Prefeita Municipal Sr. **ISABEL CRISTINA ESCORCE JANUÁRIO**, doravante designado CONTRATANTE, e a empresa **AÇOUGUE DE LIRA LTDA EPP**, inscrita no CNPJ sob n.º 03.589.428/0001-00, com sede na Rua Nove de Julho, n.º 1377/1383, Bairro Centro, na cidade de Marília, estado de São Paulo, CEP-17500-120, representada na forma de seu contrato social pelo Sr(a.) **GUSTAVO GRANCIERO DE LIRA**, RG nº. 26.467.817-5 SSP/SP e CPF nº 249.498.068-23, na qualidade de vencedora do itens de n.º 1, 2, 7, 8, 19 e 20 Pregão n.º 01/2021, 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 para abastecimento da cozinha piloto e outros para um período de 12 meses.

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

Item	Descrição	ESPECIFICAÇÃO	UN	Marca	Qrde	Valor unitário	Valor
	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	KIL	estrela	375	17,00	6.375,00

		<p>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, transparente, resistente de acordo com o pedido: 1 a 5 quilos. Validade mínima de 3 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.</p>					
2	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	KIL	estrela	125	17,00	2.125,00

	<p>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, transparente, resistente de acordo com o pedido: 1 a 5 quilos. Validade mínima de 3 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.</p>				
--	--	--	--	--	--

7	CARNE BOVINA MUSCULO	<p>Carne bovina de 1º, tipo músculo traseiro picado, sem gordura externa, congelada, cortado em cubos de 2 cm a 3cm, 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, 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 3 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</p>	KIL	estrela	4500	19,20	86.400,00
---	----------------------	---	-----	---------	------	-------	-----------

		<p>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>					
8	CARNE BOVINA MUSCULO	<p>Carne bovina de 1º, tipo músculo traseiro picado, sem gordura externa, congelada, cortado em cubos de 2 cm a 3cm, 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, 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 3 meses. Atender NTA 1, 2 e 3.</p>	KIL	estrela	1500	19,20	28.800,00

		<p>Nos rótulos das embalagens, deverão constar de forma clara as seguintes informações:</p> <p>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>					
<b>19</b>	<b>PEIXE PANGASIUS</b>	<p>Peixe pangasius, em filé, congelado, livre de pele, cartilagens, espinhos, ossos e, manchas e parasitas deve apresentar-se com aparência e cor natural de sua espécie após descongelamento a variação de peso deve ser de no Maximo 10% e deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios embalagens primaria do produto devera ser em sacos plásticos flexíveis, atóxicos, resistentes e lacrados sem furos. Deverá conter peso liquido de 3 kg ou 5kg e marca e numero do registro órgão de inspeção sanitária o produto devera ser transportado</p>	<b>KIL</b>	<b>iglu</b>	<b>600</b>	<b>21,60</b>	<b>12.960,00</b>

		em veículo apropriado sob temperatura de congelamento (-18° C) validade mínima de dois meses a partir da entrega e atender NTA 9					
20	PEIXE PANGASIUS	Peixe pangasius, em filé, congelado, livre de pele, cartilagens, espinhos, ossos e, manchas e parasitas deve apresentar-se com aparência e cor natural de sua espécie após descongelamento a variação de peso deve ser de no máximo 10% e deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor próprios embalagens primária do produto deverá ser em sacos plásticos flexíveis, atóxicos, resistentes e lacrados sem furos. Deverá conter peso líquido de 3 kg ou 5kg e marca e número do registro órgão de inspeção sanitária o produto deverá ser transportado em veículo apropriado sob temperatura de congelamento (-18° C) validade mínima de dois meses a partir da entrega e atender NTA 9	KIL	iglu	200	21,60	4.320,00
							140.980,00

## 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 Almoarifado da Prefeitura Municipal de Pompeia – SP (Rua Dr. Durval Carvalho e Silva, 572), 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 - As despesas oriundas das contratações decorrentes do presente Pregão Presencial onerarão as seguintes dotações orçamentárias:

Orgão – 02 Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 02.02 – Divisão de administração

Unidade Executora: 02.02.04 – Setor de almoxarifado e oficina mecânica

Funcional Programática: 04.122.0004.2010 –

Elemento de despesa 3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Recurso Tesouro

Orgão – 02 Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 02.04 – Fundo Municipal de assistência social

Unidade Executora: 02.04.01 – Manutenção do serviço de assistência social

Funcional Programática: 08.241.0008.2022

Elemento de despesa 3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Tesouro

Orgão – 02 Poder Executivo

Unidade Orçamentária: 0205 – Serviços de Saúde

Unidade Executora: 02.05.02 – Setor de Merenda Escolar

Funcional Programática: 10.306.0010.2.028 –

Elemento de despesa – 3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Tesouro 3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Estadual -SEE - 3.3.90..30.00 – Material de Consumo – Federal - PNAE.

- 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, 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 Pompeia.

12.2- E, por estarem justas e contratadas, assinam o presente contrato para todos os fins de direito. Pompeia, em 20 de janeiro de 2021.

Contratante: **MUNICÍPIO DE POMPEIA**

**Isabel Cristina Escorce Januário**

**PREFEITA MUNICIPAL**

Contratada: **AÇOUGUE DELIRA LTDA - EPP**

Gustavo Granciero de Lira

Testemunhas:

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

Nome:

RG:

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

Nome:

RG:

**TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO – TCE/SP –  
OBRIGATÓRIO NA CONTRATAÇÃO)  
ANEXO LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO (Contratos)**

CONTRATANTE: **MUNICÍPIO DE POMPÉIA**  
CONTRATADA: **AÇOUGUE DE LIRA LTDA EPP**  
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): **010/2021**  
OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios para abastecimento da cozinha piloto e outros no ano letivo de 2021  
ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (\*) \_\_\_\_\_

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: Pompeia, 20 de janeiro de 2021.

**GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE**

**E RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO AJUSTE PELO CONTRATANTE:**

Nome: **ISABEL CRISTINA ESCORCE JANUÁRIO**

Cargo: **PREFEITA MUNICIPAL**

CPF: **200.255.538-95** - RG: **18.536.796-3**

Data de Nascimento: **11 de Abril de 1968**

Endereço residencial completo: **Rua das Acácias n. 147, Jd. Flamboyant**

E-mail institucional: [gabinete@pompeia.sp.gov.br](mailto:gabinete@pompeia.sp.gov.br)

E-mail pessoal: [tinavinho@hotmail.com](mailto:tinavinho@hotmail.com)

Telefone(s): **(14) 99686 1667**

Assinatura: \_\_\_\_\_

**RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA DO AJUSTE PELA CONTRATADA:**

Nome: **:GUSTAVO GRANCIERO DE LIRA**

Cargo: **Proprietario**

CPF: **249.498.068-23** RG: **26.467.817-5** SSP/SP

Data de Nascimento: **03/06/1986**

Endereço residencial completo: **Rua dos Cardeais, nº 286, Bairro Ana Carla, cidade de Marília/SP**

E-mail institucional [atendimento@acougedelira.com.br](mailto:atendimento@acougedelira.com.br)

E-mail pessoal: [atendimento@acougedelira.com.br](mailto:atendimento@acougedelira.com.br) Telefone(s): **(14) 3433 1396**

Assinatura: \_\_\_\_\_