

**CONTRATO Nº 016/2021 CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICIPIO DE POMPEIA E A EMPRESA NORI DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS.**

**CONTRATO Nº 016/2021**  
**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 **NORI DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS**, inscrita no CNPJ sob n.º 08.110.643/0001-08, com sede na Rua Evaristo Butarello, nº 39 Distrito Industrial 1, na cidade de Itapolis, estado de São Paulo, CEP-14900-000, 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 nº 73, 74, 79, 80, 103, 104, 105, 106, 127, 128, 135, 136, 141, 142, 149, 150, 151 e 152, 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	Qtde	Valor unitário	Valor
73	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 3 meses da entrega. Atender NTA 31.	LAT	STELA DORO	338	16,00	5.408,00
74	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 3 meses da entrega. Atender NTA 31.	LAT	STELA DORO	112	16,00	1.792,00
79	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.	LAT	STELA DORO	338	15,00	5.070,00

		Isento de fermentação. Validade mínima de 3 meses					
<b>80</b>	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 3 meses	LAT	STELA DORO	<b>112</b>	<b>15,00</b>	<b>1.680,00</b>
<b>103</b>	ARROZ TIPO 1 AGULHINHA 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 3 meses da data da entrega. Atender NTA 33.	PCT	EXTRA FINO	<b>4500</b>	<b>19,70</b>	<b>88.650,00</b>
<b>104</b>	ARROZ TIPO 1 AGULHINHA 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 3 meses da data da entrega. Atender NTA 33.	PCT	EXTRA FINO	<b>1500</b>	<b>19,70</b>	<b>29.550,00</b>
<b>105</b>	ARROZ PACOTE PARBOILIZADO 05 KG	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 3 meses da data da entrega. Atender NTA 33. PCT 5 kg	PCT	EXTRA FINO	<b>4500</b>	<b>20,80</b>	<b>93.600,00</b>
<b>106</b>	ARROZ PACOTE PARBOILIZADO 05 KG	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 3 meses da data da entrega. Atender NTA 33. PCT 5 kg	PCT	EXTRA FINO	<b>1500</b>	<b>20,80</b>	<b>31.200,00</b>
<b>127</b>	LEITE EM PO INTEGRAL E INSTANTANEO	Leite em pó integral, sem adição de açúcar e soro, composto por vitaminas e minerais. Deverá ser preparado com ingredientes	KIL	ROMANO	<b>113</b>	<b>24,80</b>	<b>2.802,40</b>

		<p>sãos e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em água potável e apresentar a fluidez característica de leite. Descrição: leite em pó integral, emulsificante (lecitina de soja), vitaminas (A, C, D, PP, B1, B2, B6) minerais (zinco, iodo, fósforo, cálcio e pantotenato de cálcio). Não contém glúten. Informação nutricional na porção de 100g: valor energético máximo 525 kcal, proteína entre 26 e 30g, gorduras totais máximo de 28g, gorduras saturadas máximo de 16g, sódio máximo 320mg, cálcio entre 1000 e 1200mg, no mínimo 10 vitaminas sendo vitamina a 710mcg, vitamina d no mínimo de 5,9 mcg, vitamina PP 19mg, ácido fólico 480mcg e minerais sendo ferro 16,8 mg, iodo 156 mcg e zinco 8,4 mcg. O rendimento mínimo por quilo do produto deve ser de 40 porções de 200 ml. Embalagem primária: deverá ser embalado em saco de 1 kg em poliéster metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação e reembalado em caixa de papelão reforçada, fechada com fita adesiva com capacidade para até 10 kg.</p>					
<b>128</b>	LEITE EM PO INTEGRAL E INSTANTANEO	<p>Leite em pó integral, sem adição de açúcar e soro, composto por vitaminas e minerais. Deverá ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade, ser de fácil preparo por dissolução em água potável e apresentar a fluidez característica de leite. Descrição: leite em pó integral, emulsificante (lecitina de soja), vitaminas (A, C, D, PP, B1, B2, B6) minerais (zinco, iodo, fósforo, cálcio e pantotenato de cálcio). Não contém glúten. Informação nutricional na</p>	KIL	ROMANO	<b>37</b>	<b>24,80</b>	<b>917,60</b>

		<p>porção de 100g: valor energético máximo 525 kcal, proteína entre 26 e 30g, gorduras totais máximo de 28g, gorduras saturadas máximo de 16g, sódio máximo 320mg, cálcio entre 1000 e 1200mg, no mínimo 10 vitaminas sendo vitamina a 710mcg, vitamina d no mínimo de 5,9 mcg, vitamina PP 19mg, ácido fólico 480mcg e minerais sendo ferro 16,8 mg, iodo 156 mcg e zinco 8,4 mcg. O rendimento mínimo por quilo do produto deve ser de 40 porções de 200 ml. Embalagem primária: deverá ser embalado em saco de 1 kg em poliéster metalizado flexível, atóxico e resistente, fechado hermeticamente de maneira a garantir a qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. Rotulado de acordo com a legislação e reembalado em caixa de papelão reforçada, fechada com fita adesiva com capacidade para até 10 kg.</p>					
<b>135</b>	OLEO DE SOJA REFINADO - FRASCO DE 900ML	<p>Óleo de soja refinado apresentado em cor transparente levemente amarelada, cheiro característico, sem apresentar cheiro forte de soja ou de outras substâncias, tanto frio como aquecido, não deve apresentar materiais em suspensão. Embalagens em perfeito estado, sem amassados, estufamentos ou enferrujamento, com validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Atender NTA 50.</p>	FRS	VILA VELHA	<b>1350</b>	<b>6,60</b>	<b>8.910,00</b>
<b>136</b>	OLEO DE SOJA REFINADO - FRASCO DE 900ML	<p>Óleo de soja refinado apresentado em cor transparente levemente amarelada, cheiro característico, sem apresentar cheiro forte de soja ou de outras substâncias, tanto frio como aquecido, não deve apresentar materiais em suspensão. Embalagens em perfeito estado, sem amassados, estufamentos ou enferrujamento, com validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. Atender NTA 50.</p>	FRS	VILA VELHA	<b>450</b>	<b>6,60</b>	<b>2.970,00</b>

		da data de entrega. Atender NTA 50.					
<b>141</b>	SAL REFINADO 1KG	Sal refinado iodado de mesa, constituído de cristais brancos, de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. O sal de iodo não deve ser tóxico, tendo no mínimo 10mg, e no máximo 15mg de iodo por kg de sal. Deve ser submetido a beneficiamento para eliminação dos sais higroscópicos e magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira nº 20 (0,841 mm de abertura) e 25% no mínimo, devendo passar por peneira nº 60 (0,25 mm de abertura), validade de 6 meses da entrega. Atender NTA 71.	UN	CRISTAL	<b>900</b>	<b>1,00</b>	<b>900,00</b>
<b>142</b>	SAL REFINADO 1KG	Sal refinado iodado de mesa, constituído de cristais brancos, de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. O sal de iodo não deve ser tóxico, tendo no mínimo 10mg, e no máximo 15mg de iodo por kg de sal. Deve ser submetido a beneficiamento para eliminação dos sais higroscópicos e magnésio e cálcio, impurezas orgânicas, areia e fragmentos de conchas; os cristais devem passar totalmente por peneira nº 20 (0,841 mm de abertura) e 25% no mínimo, devendo passar por peneira nº 60 (0,25 mm de abertura), validade de 6 meses da entrega. Atender NTA 71.	UN	CRISTAL	<b>300</b>	<b>1,00</b>	<b>300,00</b>
<b>149</b>	FARINHA DE MILHO PACOTE 500 GS	Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas.	PCT	AGROBAL	<b>113</b>	<b>2,00</b>	<b>226,00</b>
<b>150</b>	FARINHA DE MILHO PACOTE 500 GS	Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado	PCT	AGROBAL	<b>37</b>	<b>2,00</b>	<b>74,00</b>

		e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas. Não poderão estar úmidas ou rançosas.					
<b>151</b>	PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO 1KG	Pó para gelatina sabor morango, produto constituído de gelatina comestível em pó, sal, açúcar, acidulante ácido cítrico, aromatizantes artificial de morango ou framboesa e corantes artificiais vermelho bordeaux-s e amarelo crepúsculo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Composição nutricional na porção de 15,4g de gelatina preparada: 13g de carboidrato, 1g de proteína, 0g de gorduras totais – bem. PCT com 1kg	UN	BONDELI	<b>75</b>	<b>8,90</b>	<b>667,50</b>
<b>152</b>	PÓ PARA GELATINA SABOR MORANGO 1KG	Pó para gelatina sabor morango, produto constituído de gelatina comestível em pó, sal, açúcar, acidulante ácido cítrico, aromatizantes artificial de morango ou framboesa e corantes artificiais vermelho bordeaux-s e amarelo crepúsculo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Composição nutricional na porção de 15,4g de gelatina preparada: 13g de carboidrato, 1g de proteína, 0g de gorduras totais – bem. PCT com 1kg	UN	BONDELI	<b>25</b>	<b>8,90</b>	<b>222,50</b>
							<b>274.940,00</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 Pompéia – 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: **NORI DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS**

Rafael Nori

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: **NORI DISTRIBUIDORA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS**  
CONTRATO Nº (DE ORIGEM): **016/2021**  
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 TCE/SP;
- 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: **RAFAEL NORI**  
Cargo: **Proprietário**  
CPF: **287.138.738-90** - RG: **30.233.422-1 SSP/SP**  
Data de Nascimento: **05/06/1981**  
Endereço residencial completo: **Rua Pero Neto, nº 471, Bairro Centro, Itápolis/SP**  
E-mail institucional: [rafaelnori@uol.com.br](mailto:rafaelnori@uol.com.br)  
E-mail pessoal: [rafaelnori@uol.com.br](mailto:rafaelnori@uol.com.br)  
Telefone(s): **(16) 3262 4660**

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