

CONTRATO Nº 32/2025

Processo nº 22150/2024

Contrato de aquisição de gêneros alimentícios, que entre si celebram o Município de Pederneiras/SP e a empresa **L.V. Alimentos Comércio de Carnes e Derivados Ltda.**, adotando-se o regime da Lei nº 14.133/2021.

O MUNICÍPIO DE PEDERNEIRAS, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Rua Siqueira Campos, S-64, Centro, inscrito no CNPJ sob nº 4 79, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado por IVANA MARIA BERTOLINI CAMARINHA, brasileira, casada, Prefeita Municipal, portadora do RG nº 1 SSP/SP e inscrita no CPF/MF sob nº B-14, residente e domiciliada nesta cidade de Pederneiras/SP e a empresa L.V. ALIMENTOS COMERCIO DE CARNES E DERIVADOS LTDA, com sede à Alameda Conego Anibal Difrancia, nº 3-29, 11-08, daqui em diante Parque Alto Sumaré, na cidade de Bauru/SP, inscrita no CNPJ sob nº 54 denominada CONTRATADA, neste ato representada por LAVINIA VICENTE DE OLIVEIRA, brasileira, residente e domiciliada na Alameda Conego Anibal Difrancia, Quadra, nº 5-15, Parque Alto Sumaré, na cidade de Bauru/SP, resolvem celebrar este contrato, decorrente do despacho autorizador da contratação e da homologação do Pregão Eletrônico nº 149/2024 e observado o disposto no Processo nº 22150/2024, tem entre si justa e acordada a celebração do presente ajuste, mediante as cláusulas a seguir que se comprometem fielmente cumprirem:

DOS DOCUMENTOS

Cláusula primeira. Integram este contrato, independentemente de transcrição, todos os elementos que compõem o processo antes nominado, inclusive o Edital de Pregão Eletrônico nº 149/2024, seus anexos e a proposta apresentada pela Contratada, cujo teor é de pleno conhecimento das partes.

DO OBJETO

Cláusula segunda. Este contrato tem por objeto o fornecimento, por parte da Contratada, dos seguintes gêneros alimentícios, em conformidade com o Termo de Referência e com a proposta apresentada pela mesma:

Item	Qtde.	Un.	Especificações	Marca	Valor Unit.	Valor Total
12	1.200	KG	carne bovina em cubos in natura e congelada	TOP CARNES	R\$ 28,67	R\$ 34.404,00
			patinho, produto cárneo cru obtido a partir de		,	·
			cortes porcionados em cubos de bovino - PATI-			
			NHO BOVINO submetido ao processo tecnologi-			
			camente adequado de congelamento individual			
			tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF).			
			Proveniente de machos da espécie bovina, abati-			
			dos sob inspeção veterinária de acordo com a le-			
			gislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, ten-			
			dões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses.			
			Deverá ser de recorte de primeira, isenta de para-			
			sitas, sujidades e qualquer substância contami-			
			nante que possa alterá-la ou encobrir alguma alte-			
			ração. Toda matéria prima utilizada deve ser de			
			qualidade e deverão ser provenientes de estabele-			
			cimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção			
			Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajo-			
			so, Textura: característica, Cor: vermelho vivo a			
			bordô, Odor: característico de carne bovina fresca			
			congelada e Sabor: característico. Embalagem			
			primária: saco plástico de polietileno de baixa			
			densidade, atóxico termossoldado a vácuo con-			
			tendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de pa-			



1818						
			pelão reforçada, adequada ao empilhamento reco-			
			mendado, resistente a danos durante o transporte			
			ou armazenamento e que garanta a integridade do			
			produto durante todo o seu período de validade,			
			com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06			
			meses quando conservado a temperatura de -12°C			
			ou mais frio, devendo o prazo fabricação não an-			
			teceder 90 (noventa) dias da data de entrega. O			
			produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer			
			à legislação vigente em especial a RIISPOA,			
			RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia), RDC 175,			
			08/08/2003 (microscopia), RDC 259, 20/09/2002,			
			RDC 359, 23/12/2003, RDC 360, 23/12/2003 (ro-			
			tulagem) - ANVISA e todas alterações posterio-			
			res.			
			Conter na embalagem impresso de forma			
			indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF /			
			DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia,			
			CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação,			
			validade, peso, composição, telefone do SAC			
			(serviço de atendimento ao consumidor). Tendo			
			como referência as marcas: Friboi, MIG			
			Foods, ou similar de igual qualidade ou			
			superior. Apresentar duas amostras em			
			embalagem original para teste de degustação e			
			ficha técnica do produto em papel timbrado do			
			fabricante, devidamente assinada pelo seu			
			responsável técnico (exceto para aqueles produtos			
			que forem cotados das mesmas marcas indicadas			
			como referência).			
13	1.200	KG	carne bovina em iscas in natura e congelada	TOP CARNES	R\$ 28,69	R\$ 34.428,00
			patinho, produto cárneo cru obtido a partir de			
			cortes porcionados em iscas de bovino - PATI-			
			NHO BOVINO submetido ao processo tecnologi-			
			NTO BOVINO submetido ao processo techologi-			
			camente adequado de congelamento individual			
			camente adequado de congelamento individual			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF).			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abati-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abati- dos sob inspeção veterinária de acordo com a le-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, ten-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses.			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contami-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alte-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contami-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabele-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabele-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajo-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característica, Cor: vermelho vivo a			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característica, Cor: vermelho vivo a bordô, Odor: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característica, Cor: vermelho vivo a bordô, Odor: característico de carne bovina fresca			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característica, Cor: vermelho vivo a bordô, Odor: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo con-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característica, Cor: vermelho vivo a bordô, Odor: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característica, Cor: vermelho vivo a bordô, Odor: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de pa-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico, Cor: vermelho vivo a bordô, Odor: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico, Cor: vermelho vivo a bordô, Odor: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade,			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo fabricação não an-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data de entrega. O			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data de entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data de entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RIISPOA,			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data de entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RIISPOA, RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia), RDC 175,			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data de entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RIISPOA, RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia), RDC 175, 08/08/2003 (microscopia), RDC 259, 20/09/2002,			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data de entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RIISPOA, RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia), RDC 175, 08/08/2003 (microscopia), RDC 259, 20/09/2002, RDC 359, 23/12/2003, RDC 360, 23/12/2003 (ro-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data de entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RIISPOA, RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia), RDC 175, 08/08/2003 (microscopia), RDC 259, 20/09/2002, RDC 359, 23/12/2003, RDC 360, 23/12/2003 (rotulagem) - ANVISA e todas alterações posterio-			
			camente adequado de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN - (IQF). Proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos, coágulos, nódulos e aponevroses. Deverá ser de recorte de primeira, isenta de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Toda matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico não pegajoso, Textura: característico de carne bovina fresca congelada e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termossoldado a vácuo contendo 2 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 kg. Prazo de validade: mínima de 06 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data de entrega. O produto, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial a RIISPOA, RDC 12, 02/01/2001 (microbiologia), RDC 175, 08/08/2003 (microscopia), RDC 259, 20/09/2002, RDC 359, 23/12/2003, RDC 360, 23/12/2003 (ro-			



	1	1	1.11/ 1. 1. 1.01 1. 34 4 200 /			
			indelével: registro do fabricante no M.A./ SIF /			
			DIPOA, marca, nome do fabricante e fantasia,			
			CNPJ, e-mail, n° do lote, data de fabricação,			
			validade, peso, composição, telefone do SAC			
			(serviço de atendimento ao consumidor). Tendo			
			como referência as marcas: Friboi, MIG			
			Foods, ou similar de igual qualidade ou			
			superior. Apresentar duas amostras em			
			embalagem original para teste de degustação e			
			ficha técnica do produto em papel timbrado do			
			fabricante, devidamente assinada pelo seu			
			responsável técnico (exceto para aqueles produtos			
			que forem cotados das mesmas marcas indicadas			
			*			
			como referência).			
			carne de aves congelado em Cubos sem osso			
			IQF: Cortes de filé de peito de frango em			
			cubos, sem osso e sem pele. Produto cárneo cru			
			obtido a partir de cortes porcionados em cubos de			
			frango - filé de peito, submetido ao processo			
			tecnologicamente adequado de congelamento			
			individual tipo INDIVIDUALLY QUICK			
			FROZEN – IQF. Proveniente de aves sãs, isenta			
			de parasitas, sujidades e qualquer substância			
			contaminante que possa alterá-la ou encobrir			
			alguma alteração. Abatidas sob inspeção			
			veterinária de acordo com a legislação vigente,			
			isenta de ossos, cartilagens, tendões, nervos,			
			manchas. Toda matéria-prima utilizada deve ser			
			de qualidade e deverão ser provenientes de			
			estabelecimento inspecionado pelo Serviço de			
			Inspeção Federal (SIF). Aspecto: característico			
			não pegajoso. Textura, Cor, Odor: característico			
			de carne de ave fresca congelada. Sabor:			
			característico. Embalagem primaria: Sacos de			
15	1.000	KG	polietileno, transparente, atóxico, termossoldado	TOP CARNES	R\$ 17,79	R\$ 17.790,00
13	1.000	IXO	e rotulados, conforme legislação vigente pesando	TOT CHICKES	Ι (ψ 17,7)	ΙΦ 17.770,00
			de 01 kg a 02 kg. Temperatura máxima de -18°C			
			e transportado em condições que preservem tanto			
			as características do alimento congelado, como			
			também a qualidade do mesmo quanto as			
			características físico- químicas. Validade: 12			
			meses. O produto deverá apresentar registro no			
			SIF/DIPOA. Embalagem secundaria: Caixa de			
			papelão, reforçada e lacrada com fita adesiva,			
			pesando de 10 a 12 kg. Conter na embalagem			
			impresso de forma indelével: registro do			
			fabricante no M.A. / SIF / DIPOA, marca, nome			
			do fabricante e fantasia, CNPJ, e-mail, n° do lote,			
			data de fabricação, validade, peso, composição e			
			telefone do SAC (serviço de atendimento ao			
			consumidor). Apresentar duas amostras em			
			embalagem original para teste de degustação e			
			ficha técnica do produto em papel timbrado do			
			fabricante, devidamente assinada pelo seu			
			responsável técnico.			
Total Geral						R\$ 86.622,00

^{§ 1}º Serão consideradas inclusas todas as despesas concernentes à execução do objeto, incluindo encargos sociais, benefícios, despesas indiretas, tributos e outras incidências de qualquer natureza.

^{§ 2}º A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto contratual, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em conformidade com o estabelecido no art. 125 da Lei n. 14.133/2021.

^{§ 3}º O objeto deste contrato deverá ser entregue, parceladamente, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos contados da data do recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pela Secretaria de Compras e Licitações, no horário das 06h30min as 10h30min, em dias de expediente normal, exceto feriados e pontos facultativos nacionais e municipais.



§ 4º As entregas deverão ser realizadas na Coordenadoria de Alimentação Escolar, localizada na Avenida Bernardino Flora Furlan, nº N-1225, Distrito Industrial Fuad Razuk, CEP 17284-610, Pederneiras/SP, fone (14) 3252-3161, correndo por conta da CONTRATADA todas as despesas para o efetivo atendimento ao objeto contratado, tais como embalagens, seguro, transporte, carga e descarga, tributos e encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

§ 5º Os itens 12, 13 e 15 deverão ser transportados sob refrigeração, sob pena de devolução, sujeitandose, ainda, às sanções previstas na Cláusula Décima deste instrumento.

DA EXECUÇÃO DO OBJETO

Cláusula terceira. O objeto será executado de acordo com as condições contidas neste processo e na proposta apresentada pela Contratada, que originou este contrato, em conformidade com o disposto no § 2º do art. 89 da Lei n. 14.133/2021.

- § 1º Os elementos sob a responsabilidade da Contratada são aqueles que correspondem aos que efetivamente forem executados em decorrência deste contrato. As execuções que apresentarem defeitos deverão ser refeitas, sem custos adicionais ao Contratante.
- § 2º A falta de funcionários e/ou equipamentos e ferramentas não poderá ser alegada como motivo para a não execução do objeto e não eximirá a Contratada das penalidades a que estará sujeita pelo não cumprimento das condições estabelecidas.
- § 3º A execução deverá ser rigorosamente de acordo com as especificações e demais elementos técnicos relacionados nesse instrumento, sendo que quaisquer alterações somente poderão ser realizadas se apresentadas, por escrito, e aprovadas pelo Contratante.
- § 4º A Contratada só será eximida de sua responsabilidade por qualquer evento considerado como danoso e/ou prejudicial à regular execução do objeto se, após análise do Contratante, restar concluído que se trata de fato imprevisível, dificultoso à normal execução do contrato, ou previsível, porém de consequências incalculáveis, ou ainda, de caso fortuito e força maior, cabendo exclusivamente à Contratada o encargo de reunir toda documentação necessária à comprovação da ocorrência dos fatos mencionados, a ser apreciada pelo Contratante.

DA FISCALIZAÇÃO

Cláusula quarta. O Contratante exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução do objeto contratado, a qualquer hora, por meio de funcionário(s) especialmente designado(s) para tal função, nomeado(s) através de ato próprio pelo setor requisitante, nos moldes do disposto no Decreto Municipal nº 5.410/2024.

DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Cláusula quinta. São obrigações e responsabilidades do Contratante:

- I promover condições para a execução do objeto deste contrato;
- II assegurar o acesso às informações solicitadas pelas pessoas credenciadas da Contratada para a execução do objeto, prestando-lhes esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados, desde que relacionados ao certame em tela;
- III empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento da nota fiscal, respeitada a ordem cronológica;
- IV fiscalizar a execução do objeto, por meio da secretaria competente, comunicando à Contratada quaisquer fatos que necessitem de sua imediata intervenção;
- V publicar o extrato do contrato e de seus aditivos;
- VI controlar e acompanhar toda a execução do contrato;
- VII designar gestor operacional para acompanhamento deste contrato.

Cláusula sexta. São obrigações e responsabilidades da Contratada:

- I executar o objeto nas condições estabelecidas neste contrato e no Termo de Referência;
- II refazer imediatamente, por sua conta, o que não for aceito pela fiscalização;
- III cumprir todas as exigências das leis e normas atinentes ao objeto contratual;
- IV facilitar todas as atividades de fiscalização realizadas pelo Contratante, fornecendo todas as informações e elementos necessários;
- V respeitar os prazos contratuais previstos neste contrato;
- VI não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto deste contrato, sem prévia anuência, por escrito, do Contratante;



VII – comunicar ao Contratante, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a execução dos decorrentes da realização do objeto, causados ao Contratante ou a terceiros;

VIII – manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo e na legislação pertinente.

IX – cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz.

DO CRÉDITO

Cláusula sétima. As despesas decorrentes deste contrato correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

Natureza da Despesa: 3.3.90.30 - Material de Consumo

Unidade Orçamentária: 02.14.04 - Coordenadoria de Alimentação Escolar

Classificação Funcional: 12.306.0062.2.119

Exercício de 2025

DO VALOR E DO PAGAMENTO

Cláusula oitava. O Contratante compromete-se a pagar à Contratada a importância fixa e irreajustável de:

- I R\$ 28,67 (vinte e oito reais e sessenta e sete centavos) por quilo do produto constante do item 12 da Cláusula Segunda deste contrato, o que perfaz um valor total de R\$ 34.404,00 (trinta e quatro mil e quatrocentos e quatro reais), conforme preço final obtido no Pregão Eletrônico nº 149/2024;
- II R\$ 28,69 (vinte e oito reais e sessenta e nove centavos) por quilo do produto constante do item 13 da Cláusula Segunda deste contrato, o que perfaz um valor total de R\$ 34.428,00 (trinta e quatro mil e quatrocentos e vinte e oito reais), conforme preço final obtido no Pregão Eletrônico nº 149/2024 e;
- III R\$ 17,79 (dezessete reais e setenta e nove centavos) por quilo do produto constante do item 15 da Cláusula Segunda deste contrato, o que perfaz um valor total de R\$ 17.790,00 (dezessete mil e setecentos e noventa reais), conforme preço final obtido no Pregão Eletrônico nº 149/2024.
- § 1º O valor total do presente contrato importa em R\$ 86.622,00 (oitenta e seis mil e seiscentos e vinte e dois reais).
- § 2º Os pagamentos serão efetuados em até 20 (vinte) dias corridos, contados da data da entrega efetiva dos itens constantes das referidas Autorizações de Fornecimento, por meio de depósito em conta-corrente, após a apresentação da nota fiscal/fatura devidamente atestada pelos servidores do Contratante.
- § 3º Não serão pagas faturas que contenham rasuras ou apresentem descrição em desacordo com as instruções emitidas pelo departamento solicitante, com o Termo de Referência, com o contrato e com a proposta da Contratada. As notas fiscais que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em igual prazo ao do original, após a data de sua reapresentação válida.
- § 4º No caso de a Contratada encontrar-se em situação de recuperação judicial, deverá apresentar declaração, relatório ou documento equivalente de seu administrador judicial, ou se o administrador judicial for pessoa jurídica, do profissional responsável pela condução do processo, de que está cumprindo o plano de recuperação judicial.
- § 5º No caso de a Contratada encontrar-se em situação de recuperação extrajudicial, junto com os demais comprovantes, deverá apresentar comprovação documental de que está cumprindo as obrigações do plano de recuperação extrajudicial.
- § 6° Quando da emissão das correspondentes notas fiscais ou faturas, deverão ser observadas as regras contidas na Instrução Normativa RFB n° 1.234/2012, alterada pela Instrução Normativa RFB n° 2.145, de 26 de junho de 2023 e no Decreto Municipal n° 5.328/2023, inclusive quanto ao correto destaque do valor do imposto de renda a ser retido.
- I Pessoas jurídicas imunes, isentas ou optantes pelo SIMPLES NACIONAL/MEI, não estão sujeitas à retenção de imposto de renda. Para isso, deverão comprovar com declaração tal condição.
- § 7º Não haverá antecipação de pagamento para a execução do objeto deste ajuste, para efeito do artigo 145, da Lei nº 14.133/2021.
- § 8º Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula: EM = I x N x VP, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:



I = (6/100) I = (TX)

I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%.

DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

Cláusula nona. Os valores poderão ser repactuados quando necessário para estabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicialmente estabelecido em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata ou do contrato dela decorrente, tal como pactuado.

- I A Contratada deverá apresentar requerimento ao Contratante, durante a vigência do contrato, acompanhado de prova inequívoca da variação de preços dos bens ou serviços registrados.
- II A repactuação retroagirá a partir da data do protocolo do requerimento, quando autorizado.
- III Os valores também poderão ser alterados, para mais ou para menos, conforme o caso, se houver, após a data da apresentação da proposta, criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou a superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços ora ajustados.
- IV Na hipótese do parágrafo anterior, a alteração dos preços retroagirá à data em que entrou em vigência a norma que criou, alterou ou extinguiu os tributos ou encargos legais.
- V O Contratante informará o resultado da análise do pedido de repactuação ou de revisão do equilíbrio econômico-financeiro dos preços no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, contado do protocolo do pedido.
- VI-A não apresentação dos documentos em tempo hábil não gerará obrigação da Administração em pagar eventual fornecimento no valor repactuado.

Parágrafo único. A retroatividade a que se refere o item II dessa cláusula só se operará quando o requerimento for protocolado com os documentos e provas necessários à análise do caso concreto; e, nos demais casos, os efeitos da repactuação retroagirão à data da emenda do requerimento para complemento e/ou correção do pedido ou para apresentação de documentos.

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Cláusula décima. Comete infração administrativa, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, a Contratada que, no decorrer da contratação:

- I Dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III Dar causa à inexecução total do contrato;
- IV Deixar de entregar a documentação exigida durante a execução deste contrato;
- V Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VI Apresentar declaração ou prestar declaração falsa durante a execução do acordo;
- VII Praticar ato fraudulento durante a execução do acordo;
- VIII Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- IX Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- X Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- XI A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e de contratar com o Município de Pederneiras/SP pelo prazo mínimo de 6 (seis) meses e máximo de 2 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar/contratar pelo prazo mínimo de três anos e máximo de seis anos.
- XII A sanção de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas e não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação ou do valor do contrato ou de qualquer outro documento que faça suas vezes, conforme o caso.
- XIII A sanção de multa será de:
- a) 0,5% (cinco décimos por cento) a 5% (cinco por cento) do valor estimado da contratação, do valor do contrato ou do documento que faça suas vezes, conforme o caso, quando aplicada em conjunto com a sanção de advertência.



- b) 5% (cinco por cento) a 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação, do valor do contrato ou do documento similar, conforme o caso, por infração a quaisquer das cláusulas do Edital ou do Contrato.
- c) 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor estimado da contratação, do valor do contrato ou de qualquer outro documento que faça suas vezes, conforme o caso, na hipótese de rescisão do Contrato nos casos previstos em Lei, por culpa da Contratada, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal incidente e da obrigação de ressarcir das perdas e danos a que der causa;
- XIV As multas serão recolhidas em favor do Município de Pederneiras/SP, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente, ou, quando for o caso, inscritas na Dívida Ativa e cobradas judicialmente.
- XV É parte integrante deste instrumento as demais disposições contidas no Capítulo "Das Infrações e das Sanções Administrativas" constante do edital de Pregão Eletrônico nº 149/2024.

DA INEXECUÇÃO E DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

Cláusula décima primeira. A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua extinção com as consequências contratuais e as previstas em lei, com fulcro no Título III, Capítulo VIII da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes modos:

- I determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
- II consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
- III determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
- § 1º Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:
- I não cumprimento ou cumprimento irregular de normas ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;
- II desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;
- III alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato:
- IV decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;
- V caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;
- VI atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;
- VII atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;
- VIII razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;
- IX não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.
- § 2º O descumprimento, por parte da Contratada, de suas obrigações legais e/ou contratuais assegurará ao Contratante o direito de extinguir o contrato a qualquer tempo, independentemente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.
- § 3º A extinção por ato unilateral do Contratante sujeitará a Contratada à multa rescisória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo do contrato existente na data da extinção, independentemente de outras penalidades.
- § 4º Caso o valor do prejuízo do Contratante advindo da extinção contratual por culpa da Contratada exceder o valor da Cláusula Penal prevista no parágrafo anterior, esta valerá como mínimo de indenização, na forma do disposto no art. 416, parágrafo único, do Código Civil.
- § 5º A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

DOS ENCARGOS

Cláusula décima segunda. As despesas decorrentes de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, seguros, transporte, translado, alimentação, hospedagem, tributos e quaisquer outros resultantes da execução deste contrato ficarão a cargo da Contratada, bem como a correta aplicação da legislação atinente à segurança, à higiene e à medicina do trabalho.



DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

Cláusula décima terceira. A alteração de quaisquer das disposições estabelecidas neste contrato somente se reputará válida se tomada nos termos da lei e expressamente em aditivo, que a este contrato se aderirá.

DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

Cláusula décima quarta. O presente contrato encontra-se vinculado ao Edital de Pregão Eletrônico nº 149/2024 e será regido pela Lei nº 14.133/2021, através das disposições expressas no referido diploma legal e pelos preceitos de direito público, sendo aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

Parágrafo único. Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

DOS PRAZOS

Cláusula décima quinta. O prazo de vigência do presente Contrato será de 120 (cento e vinte) dias corridos contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133/2021, quando o objeto não for concluído no período firmado, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa da Contratada.

DA PUBLICAÇÃO

Cláusula décima sexta. O Contratante providenciará a publicação deste contrato no Diário Oficial Eletrônico do Município de Pederneiras/SP e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), para fins de garantia a ampla publicidade.

DO FORO

Cláusula décima sétima. Fica eleito o Foro da Comarca de Pederneiras/SP, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para nele serem dirimidas dúvidas e questões oriundas deste contrato. E, por estarem acordes, as partes assinam este contrato em 03 (três) vias de igual forma e teor.

Pederneiras/SP, 07 de fevereiro de 2025.

LAVINIA VICENTE DE OLIVEIRA

L.V. Alimentos Comércio de Carnes e Derivados Ltda.

IVANA MARIA BERTOLINI CAMARINHA
Prefeita Municipal

MARISA FÁTIMA DOS PASSOS MORENO

CPF nº 0

Coordenadora de Alimentação Escolar

Testemunhas:

CENDY BIAZUZO RAMOS
CPF nº 3 89

SILMARA FERNANDES CPF n° 3 -84



TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 149/2024 CONTRATANTE: Município de Pederneiras

CONTRATADA: L.V. Alimentos Comércio de Carnes e Derivados Ltda.

CONTRATO Nº: 32/2025

OBJETO: Aquisição de gêneros alimentícios.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido, seus aditamentos, bem como o acompanhamento de sua execução contratual, estarão sujeitos 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, 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) as informações pessoais dos responsáveis pela contratante e interessados estão cadastradas no módulo eletrônico do "Cadastro Corporativo TCESP CadTCESP", nos termos previstos no Artigo 2º das Instruções nº 01/2020, conforme "Declaração(ões) de Atualização Cadastral" anexa (s);
- e) é de exclusiva responsabilidade do contratado manter seus dados sempre atualizados.

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.

Pederneiras/SP, 07 de fevereiro de 2025.

AUTORIDADE MÁXIMA DO ÓRGÃO, RESPONSÁVEL PELA HOMOLOGAÇÃO DA LICITAÇÃO, ORDENADOR DE DESPESAS E RESPONSÁVEL PELA ASSINATURA POR PARTE DO CONTRATANTE:

Nome: Ivana Maria Bertolini Camarinha

Cargo: Prefeita Municipal CPF: 1 -14

Assinatura:

RESPONSÁVEL QUE ASSINOU O AJUSTE PELA CONTRATADA:

Nome: Lavinia Vicente de Oliveira Cargo: Sócia-administradora CPF: 3

CFT. 3

Assinatura: _____

Nome: Marisa Fátima dos Passos Moreno Cargo: Coordenadora de Alimentação Escolar

Assinatura:

RESPONSÁVEL PELO PROCESSO LICITATÓRIO:

Nome: Cendy Biazuzo Ramos

Cargo: Secretário Municipal de Compras e Licitações

CPF: 33 89

Assinatura: ___